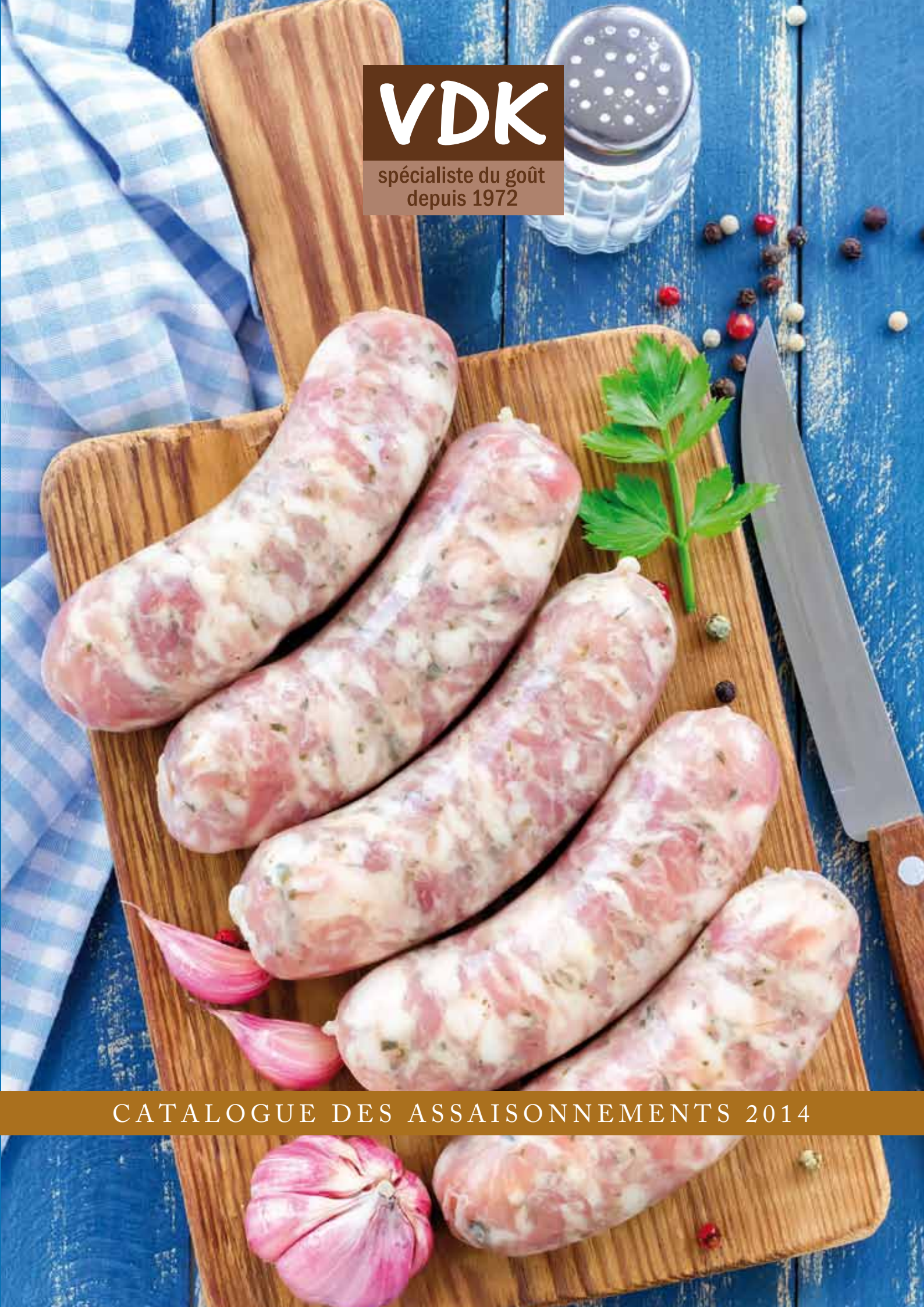


CATALOGUE DES ASSAISONNEMENTS 2014

LA GARANTIE POUR VOS ACHATS C'EST SIMPLE, VOTRE LIVRAISON EST GRATUITE* EN 24H. SATISFAIT OU REMBOURSÉ.

LA SEULE CHOSE QUI NOUS IMPORTE : VOTRE SATISFACTION !

Si malgré tout le soin que nous apportons à la sélection des épices et ingrédients qui composent nos assaisonnements, votre achat ne vous donne pas entière satisfaction nous vous rembourserons sans condition. C'est pour cette raison que nous ne distribuons pas d'échantillons. Les produits figurant sur ce catalogue ont été testés et conviennent parfaitement pour l'utilisation indiquée sur le catalogue et sur l'étiquette.

TOUTE COMMANDE PASSÉE AVANT 15H00 SERA LIVRÉE CHEZ VOUS LE LENDEMAIN AVANT 13H00.

N'hésitez pas à contacter notre service commercial pour lui indiquer toute information et modification nécessaire concernant votre adresse de livraison. Le délai de livraison est de 24 heures pour toute commande passée avant 15h00. Les commandes passées après 15h00 sont traitées le lendemain matin. Le règlement de vos achats se fait soit par carte bancaire auprès de notre service commercial, soit par chèque lors de la livraison (pas d'espèces au livreur). Il est possible que votre commande comporte plusieurs colis, mais un seul est en contre-remboursement et la livraison peut parfois être éffectuée en plusieurs fois. Ne bloquez pas une journée pour réceptionner votre livraison : en cas d'absence, le livreur laissera un avis de passage sur le lieu de livraison et sans nouvelle de votre part, se représentera dans les deux jours suivants. Horaires de livraison : de 8h00 à 13h00 du lundi au vendredi et de 8h00 à 12h00 le samedi. Pour les livraisons le samedi, un montant de 6,00 euros par commande sera facturé. Vous avez la possibilité de joindre notre service client pour connaître la position de votre colis.

* Livraison gratuite du lundi au vendredi, pour les livraisons le samedi, un montant de 6,00 € par commande sera facturé. Valable en France métropolitaine, pour toute autre destination, merci de nous contacter.

IMPORTANT : Lors de la livraison, nous vous remercions de bien vouloir vérifier l'état de vos colis et le cas échéant de noter vos réserves d'une manière précise et complète sur le bordereau de livraison.

En cas d'incident de paiement ou de retards répétés, vous recevrez une relance qui vous sera facturé 7,00 euros. De plus, vous ne pourrez plus bénéficier temporairement de nos conditions de paiement, ni recevoir nos catalogues. Nous pouvons être amenés à limiter l'encours par client. Avant de signer le bordereau de livraison : vérifier le nombre de colis. Déballez les produits en présence du livreur ou signez et indiquez sur le bordereau «sous réserve de déballage». Si l'emballage vous semble abîmé : indiquez sur le bordereau «emballage en mauvais état». Si le produit est cassé : refusez le colis qui le contient et mentionnez la raison du refus. Le livreur est parti et vous constatez que votre produit est en mauvais état : signalez-le nous immédiatement et nous vous donnerons la procédure à suivre. En cas de détérioration du colis, seules les réclamations signalées au livreur et inscrites sur la feuille de tournée seront prises en compte. En cas de forte fluctuation du cours des différentes épices, composants ou adjuvants entrant dans la composition de nos produits, VDK se réserve le droit de modifier à la hausse ou à la baisse les prix indiqués, ainsi qu'en cas d'erreurs d'impression éventuelles. Nous déclinons toutes responsabilités en cas d'usage d'un de nos produits non conforme à l'utilisation que nous avons indiqué. Si malgré tout le soin que nous apportons à la sélection de nos produits proposés dans ce catalogue, votre achat ne vous donnait pas entière satisfaction, vous avez 15 jours pour nous le faire savoir, cet article vous sera remboursé sans aucune demande de justification, c'est la garantie d'un achat tranquille. À savoir aussi : VDK ne fait pas de démarchage à domicile. Nos articles sont conformes à la description du catalogue, malgré toutes nos précautions, des erreurs ont pu s'y glisser. En aucun cas nous ne pourrions être engagés de ce fait. Au-delà d'un délai de 4 mois révolu, il ne sera plus tenu compte d'aucune réclamation concernant tous produits, paiements ou livraisons. Malgré toute l'attention portée à l'élaboration de ce catalogue, des erreurs typographiques peuvent s'y glisser. Merci de votre indulgence. L'évolution parfois rapide du marché des matières premières, transports ne peut être rendue dans ce catalogue. Aussi n'hésitez pas à nous téléphoner pour obtenir les prix actuel. Bien qu'il ne s'agisse en aucune façon de documents (textes ou photos) contractuels et que les indications le soit toujours en fonction du stock disponible, dans votre intérêt VDK fait les plus grands efforts afin que les descriptifs, photos et prix des produits figurant dans ce catalogue soient parfaitement conformes à ce que la clientèle pourra trouver chez VDK. Compte tenu du très grand nombre de références proposées à la vente et malgré les soins particuliers pris par l'ensemble des collaborateurs VDK, il est possible qu'une erreur ait pu être commise. VDK dégage à cet égard toute responsabilité et engage la clientèle à vérifier l'exactitude des informations fournies préalablement à tout achat. Les prix contenus dans ce catalogue entrent en vigueur dès sa parution. Les tarifs ne sont pas contractuels, en raison des fluctuations des cours des matières premières et des services, nous pouvons être amenés à modifier certains prix car nous assurons une qualité constante sur nos produits.
VANDEKERCKHOVE SARL est la raison sociale et l'enseigne commerciale de notre établissement. Le numéro de RC est le suivant RCS TOULOUSE B472502053.

DES SERVICES ET DES CONSEILS... C'EST FACILE, SUIVEZ LE GUIDE !

GAGNEZ DU TEMPS, PASSEZ VOTRE COMMANDE PAR TÉLÉPHONE !

À votre écoute du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00,
Marie-Noëlle enregistre de suite votre commande, vous indique la date de livraison, vous guide dans le choix de votre mode de paiement, vous renseigne. Une messagerie enregistre vos commandes durant les heures de fermeture.

N°Azur 0 810 37 42 37

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT FAXER VOTRE COMMANDE

En indiquant bien votre numéro de téléphone, toutes les commandes passées avant 15h00 sont livrées le lendemain matin pour la France métropolitaine.

N°Azur 0 810 26 25 51

SURFEZ TRANQUILLEMENT ET COMMANDEZ EN LIGNE 7 JOURS SUR 7, 24H SUR 24

Retrouvez tous nos produits sur notre nouveau site internet.
Vous pouvez commander en ligne, nous contacter par mail...
des fiches techniques et des recettes sont également à votre disposition.

www.epices-vdk.oxatis.com

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

LE SAVOIR FAIRE VDK AU SERVICE DES ARTISANS !

LA VENTE PAR CORRESPONDANCE DEPUIS 1998

C'est depuis notre siège social, situé en Haute-Garonne, qu'est géré toute la logistique en terme de gestion de stock, prise de commande, préparation de commande, expédition et suivi, relation clients. Dès réception de votre commande par téléphone, fax ou internet... Votre colis est préparé de suite, nous pouvons y ajouter posters et présentoirs, n'hésitez pas à nous les réclamer ! À 15h30, les Colis quittent notre entrepôt pour être acheminés par notre transporteur.

YVAN B. RÉGION PACA :

« Cela faisait plusieurs mois que je recevais des catalogues VDK, j'ai hésité un moment avant de commander car il n'y avait pas d'échantillon à disposition pour tester les produits. J'ai téléphoné et j'ai très bien été conseillé : chez VDK, il faut commander le produit, si il ne convient pas, ils effectuent le remboursement mais avec les conseils de Marie-Noëlle, les produits que j'avais commandé m'ont apporté entière satisfaction.»

PHILIPPE A. RÉGION PARISIENNE :

« J'ai passé ma commande et le lendemain j'avais les produits, j'ai payé à la réception après avoir contrôlé la livraison. Avec la commande par téléphone, on a pas besoin d'attendre le passage du représentant, on connait tout de suite la disponibilité du produit, le prix de la commande. C'est plus avantageux et moins contraignant qu'un commercial qui passe en boutique.»

VDK
CARRÉ SAVOYARD

VENEZ VOIR
TOUS NOS ARTICLES À RUNGIS !

PRÉSENTS SUR LE M.I.N DE RUNGIS DEPUIS 1977

Notre magasin sur le Marché International de Rungis est ouvert tous les matins, du lundi au vendredi de 4h00 à 10h00. Vous emporterez de suite vos articles, Jean-Pierre et Yoann sont à votre disposition pour répondre à vos demandes. Vous aurez l'occasion de goûter certains de nos produits en démonstration, vous pourrez visionner sur écran LCD les différents modes de préparation des produits VDK. Vous retrouverez également toute notre documentation, catalogues, dépliants et fiches-recette en libre-service.

Place St Hubert VIANDE 416 - 94585 RUNGIS CEDEX
SECTEUR DES PRODUITS CARNÉS
Ouvert du lundi au vendredi, de 4h00 à 10h00.

ALAIN R. RÉGION PARISIENNE :

« Boucher en Île de France, je m'approvisionne à Rungis toutes les semaines. Je trouve très pratique que le magasin soit situé sur la place Saint Hubert, dans le quartier de la viande, j'y passe en faisant mes achats. »

PRÉPARATION DES PAVÉS AUX TROIS POIVRES

Découpe de la viande

Dosage de la marinade

Mélange avec la marinade

PIERRE R. FÉROLLES :

«Mon fournisseur de volailles m'avait proposé des filets de canard, le prix était très intéressant, je venais de recevoir le catalogue VDK. La Bigarade me séduisait et je me suis lancé. En fait, les marinades sont très simples à utiliser, j'ai proposé à mes clients des filets de canard marinés et pour qu'ils soient faciles à cuire, je les ai coupé dans le sens de la longueur et j'ai enfilé chaque moitié sur un pique à brochette puis j'ai badigeonné de marinade. Ce plat était du plus bel effet dans ma vitrine. Depuis je saisis toutes les opportunités qui me sont proposées car je sais que grâce aux marinades, je trouverai toujours une recette et une préparation qui plaira à ma clientèle.»

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

PHILIPPE A. RÉGION PARISIENNE :

«J'ai trouvé un truc infaillible pour pouvoir vendre mes tendrons de veau, une fois la saison des blanquettes passée, je les coupe en tranches fines et je les badigeonne de marinade Curry Impérial. J'utilise aussi cette marinade pour mes découpes de volaille : poulet, dinde.
J'ai réservé un espace dans ma vitrine pour les viandes marinées, j'utilise les chevalets pour délimiter les différents espaces.»

PRÉPARATION DES CÔTES DE PORC SÉVILLANE

Découpe de la viande

Dosage de la marinade

Mélange avec la marinade

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

MARINADES, MODE D'EMPLOI

UNE GAMME APPÉTISSANTE :

La multiplicité des recettes permet des mises en place variées en fonction : des opportunités d'achat, de la taille des préparations ou des saisons. Notre gamme de marinades répond à une demande qui se développe actuellement : Manger bon et varié avec un minimum de contraintes culinaires.

PRÉPARATION DES TENDRONS DE VEAU TOSCANE

Découpe de la viande

Dosage de la marinade

Mélange avec la marinade

LES AVANTAGES :

Ventes dynamisées et une bonne rentabilité par la forte valeur ajoutée. Vos marges sont vitalisées. Pour la vente, n'hésitez pas à réserver une partie de votre vitrine aux viandes marinées et décorez-la avec les chevalets VDK. Alternez les goûts et les types de viande d'un jour sur l'autre. Trois sortes de marinades sur trois types de viandes différentes, puis le lendemain changez, vos clients seront surpris du choix que vous leur proposerez.

NICOLAS P. PARIS :

« Utiliser les marinades m'a permis d'augmenter mes ventes, j'en utilise plusieurs. La Plein Soleil, je l'utilise pour faire des brochettes de porc dans le jambon. Avant, mes rouelles de porc partaient mal en été. Maintenant, je découpe ma viande en cubes, j'ajoute la marinade et j'enfile sur des piques à brochette. Nature, ce morceau est un peu sec mais avec la marinade il est moelleux.»

LES MARINADES, C'EST FACILE ET RAPIDE !

Les marinades sont faciles et rapides à utiliser. La qualité des épices et des herbes qu'elles contiennent donne d'excellentes saveurs et une diversité importante. C'est pour vous une mise en valeur à peu de coût et à forte rentablilté.

TROIS ÉTAPES SUFFISENT :

1) Découper la viande

2) Doser la marinade

3) Mélanger, c'est prêt !

COMMENT ET AVEC QUOI UTILISER LES MARINADES ?

CANARD | LAPIN | AGNEAU | PORC | BOEUF | VEAU | VOLAILLES

EN ÉMINCÉS

EN DÉS

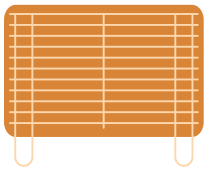
EN BROCHETTES

MORCEAUX COUPÉS

MORCEAUX ENTIERS

À LA POÊLE

AU FOUR



AU BARBECUE

EN SAUTEUSE

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

Poêlée de Porc
curry impérial
18,90 €
1kg
Poêlée de
Volailles
oignons/figues
18,90 €
Poêlée de
Porc à la
Toscane
18,90 €

Poêlée de Bœuf
Tex. Mex
24,90 €
kg
Poêlée de Veau
Nouilles
27,90 €
kg
Poêlée de Porc
curry impérial
18,90 €
1kg

NOUVEAUTÉ 2014

POIVRE CITRON

Marinade chaleureuse de couleur jaune à la saveur acidulée réhaussée de poivre. Idéale pour toutes vos préparations de volailles.

18.25€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 17.70 €
Prix/3 : 17.40 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Brochette de veau, côtes de veau, tendron, flanchet, filet de poulet,brochette de poulet, pilon, aileron, contre-cuisse de poulet.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Émincés de veau, de poulet, dés de veau, cubes de blanquette ou sauté de dinde, cuisse de canard.

DOSAGE de 70 à 90 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, au grill, au barbecue ou au four.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

NOUVEAUTÉ 2014

SALSA

Marinade ocre agrémentée de marquants de poivron rouge. Le goût légèrement aillé enchantera les papilles de vos clients. Idéale pour toutes les viandes.

13.60 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 13.20 €
Prix/3 : 12.95 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ CUISSON AU BARBECUE

Des brochettes de bœuf, de volailles, de porc, de filet de canard, d'agneau. Des pilon de poulet, tranches fines de tendron ou flanchet de veau, poitrine de porc, travers de porc, côtelette d'agneau, collier d'agneau en tranche fines, tranches de paleron coupés fin.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE

Des émincés de rond de gîte noix, aiguillette, baronne, steaks de bavette, émincés de filet de dinde ou de poulet, aiguillettes de canard, émincés de veau, dés de blanquette ou sauté de porc, sauté de dinde.cubes de joue de porc, dés de veau, cuisse de canard.

DOSAGE de 100 à 120 grammes par kilo de viande.

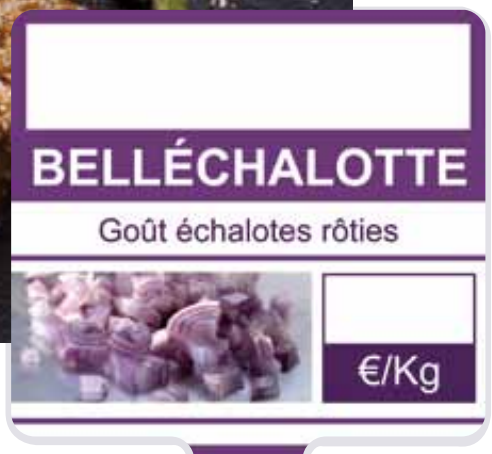
CUISSON à la poêle, au grill, au barbecue ou au four.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

BELLÉCHALOTTE

16.40€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 15.90 €
Prix/3 : 15.60 €

Marinade idéale pour les viandes rouges avec son goût d'échalotes rôties. Sa couleur orangée avec des marquants de lamelles d'échalotes mettra en valeur toutes vos préparations de boeuf.



POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ CUISSON AU BARBECUE

Brochette de boeuf, des tranches de paleron coupé fin.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE

Des émincés de rond de gîte noix,
aiguillette baronne, steaks de bavette.

DOSAGE

80 grammes par kilo de viande.

CUISSON

à la poêle quelques minutes à feu vif.

CONDITIONNEMENT

en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

BIGARADE

Marinade à l'orange épicées
et fruitée rehaussée d'échalotes rôties.
Idéale pour : le canard, les viandes blanches.

16.20€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 15.70 €
Prix/3 : 15.45 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ CUISSON AU BARBECUE

Brochette de canard, filet de canard,
cuisse de canard, brochettes d'agneau.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE

Aiguillettes de canard, épaule d'agneau façon tajine,
cubes de joue de porc, dés de veau, cuisse de canard.

DOSAGE

80 grammes par kilo de viande.

CUISSON

à la poêle quelques minutes à feu vif.

CONDITIONNEMENT

en seau de 4.5 Kg

BOUQUET DE GARRIGUE

13.20 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 12.85 €
Prix/3 : 12.60 €

Marinade au goût et à la couleur verte profonde de thym et romarin qui rappelle l'arrière-pays Provençal. Idéale pour le porc, le boeuf, l'agneau, le veau.

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Brochette d'épaule, de gigot d'agneau, poitrines d'agneau entières, tranches de collier, côtelettes. Brochettes de boeuf, de filet de poulet, de dinde, des pilons de poulet, des ailerons.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Des émincés de volaille (dinde, poulet), côtelettes d'agneau, émincés de boeuf, dés de gigot, d'épaule.

DOSAGE De 60 à 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, au grill, au barbecue ou au four

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

CALABRAISE

Cette marinade est un concentré de soleil, les épices et les herbes qui la composent rehausseront toutes vos préparations. La note dominante est une pointe d'herbes fines. Idéale pour les viandes blanches.

16.40 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 15.90 €
Prix/3 : 15.60 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Brochette de volaille, de veau, côte de porc, tranche de poitrine marinée, flanchet de veau, côte d'agneau, pilon, contre cuisse, aileron de poulet, tranche, poitrine de porc.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Emincés de filet de volaille, dés de porc, cubes d'épaule d'agneau, tendron de veau coupé fin.

DOSAGE 60 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle ou au grill.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

CITRON CHILI

Marinade alliant l'acidité et le fruité du citron avec une pointe de piquant. Sa couleur éclatante et ses parfums valoriseront vos préparations. Idéale pour les viandes blanches.

18.55€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 18.00 €
Prix/3 : 17.65 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Brochettes de volaille (poulet, dinde) de veau, de porc. Poitrine de porc, travers de porc. Pilon, contre cuisse et aileron de volaille. Tranche fine de tendron ou de flanchet de veau.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Des émincés de veau dans l'épaule ou le cuisseau, émincés de filet de poulet, dés de cuisse de dinde.

DOSAGE 60 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

COLOMBO

Inspiré du mélange d'épices servant à cuisiner le colombo antillais. Cette marinade est une invitation au voyage dans les îles. Idéale pour les viandes blanches

14.25 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 13.85 €
Prix/3 : 13.60 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Brochette de porc mariné ou de poulet, tranches de poitrine de porc, travers de porc, pilons de poulet, tendron de veau en tranches fines.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Cubes de sauté de porc, cuisses de poulet, cubes de veau, Flanchet de veau, Emincé de filet de poulet.

DOSAGE 80 grammes par kilo de viande.

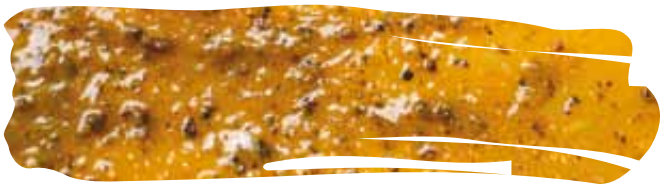
CUISSON à la poêle, à feu doux pendant 45 mn.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

CURRY IMPERIAL

21.50€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 20.85 €
Prix/3 : 20.45 €

Le curry présenté sous forme de marinade est très simple d'utilisation, elle offre une bonne tenue des viandes en vitrine et sa couleur jaune éclatante ouvre l'appétit de tous les amateurs de cuisine exotique. Idéale pour les viandes blanches.



POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Brochette de porc mariné ou de poulet, tranches de poitrine de porc, travers de porc, pilons de poulet, tendron de veau en tranche fine.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Des cubes de sauté de porc, cuisses de poulet, cubes de veau, flanchet de veau, émincés de filet de poulet.

DOSAGE 60 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

EUZKADIENNE

16.40 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 15.90 €
Prix/3 : 15.60 €

Marinade de couleur rouge avec des notes aromatiques chaudes basées sur la tomate, le poivron, l'huile d'olive et plantes aromatiques. Elle donne une touche basque à toutes vos préparations. Idéale pour toutes les viandes rouges ou blanches.

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Des brochettes de poulet, de dinde, de veau.
Des ailerons, pilons, contre-cuisses de poulet.
Des tranches fines de tendron ou flanchet de veau.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Emincés de poulet, de dinde, de veau. Des cubes de cuisse de dinde, des dés de blanquette de veau.

DOSAGE 60 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

FAR WEST

Marinade typique au goût américain, mélange aromatique de tomate, chili, persil pour la note salée et sirop de caramel pour la note sucrée. À la cuisson, vos clients obtiendront une viande parfaitement enrobée et croustillante.

14.55 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 14.10 €
Prix/3 : 13.85 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ CUISSON AU BARBECUE

Travers de porc et poitrine de porc en tranches. Aileron ou pilon de poulet. Pour une vitrine d'automne ou d'hiver : on travaille les mêmes morceaux qui seront rôtis au four.

CONSEIL DE CUISSON POUR VOS CLIENTS pour obtenir un rendu croustillant, les braises ne doivent pas être trop vives sinon le sirop de caramel brûle.

DOSAGE 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON au grill, au barbecue ou au four.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

FARIGOULETTE

Marinade de couleur jaune avec des marquants verts, une pointe d'estragon, une note aromatique de citron à laquelle se marie le curcuma en font une marinade idéale pour les volailles et les viandes blanches.

21.90€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 21.25 €
Prix/3 : 20.85 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Brochettes de filet de poulet ou de dinde, tranches de tendron de veau coupé fin, ailerons de volaille.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Emincés de filet de poulet, de dinde. Cubes de cuisse de dinde ou de blanquette de veau maigre.

DOSAGE 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON 20 à 30 mn en sauteuse ou au four.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

MAÎTRE D'HÔTEL

Marinade aux saveurs de beurre et de fines herbes. Son goût fin et ses marquants d'herbes et d'épices mettent en valeur vos pièces de bœuf et d'agneau.

18.00 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 17.50 €
Prix/3 : 17.15 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Morceaux de gigot ou d'épaule en brochettes, poitrines d'agneau ou tranches fines de collier à griller, côtelettes, brochettes de bœuf, entrecôtes.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Émincés de rond de gîte noix, aiguillette baronne, steaks de bavette. Cubes de gigot ou d'épaule, tranches de selle, côtelettes d'agneau.

DOSAGE 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

MASSALA

C'est l'une des premières marinades que nous avons élaboré et 25 ans après, elle a toujours autant de succès. Riche en épices et en goût : poivre, cumin, coriandre, poivron, tomate, oignon, ail. Epaisse et couvrante, elle se marie avec toute les viandes.

18.50€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 17.95 €
Prix/3 : 17.60 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ CUISSON AU BARBECUE
Des brochettes de bœuf, de volailles, de porc, de filet de canard, d'agneau. Des pilon de poulet, tranches fines de tendron ou flanchet de veau, poitrine de porc, travers de porc, côtelette d'agneau, collier d'agneau en tranche fines, tranches de paleron coupés fin.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Des émincés de rond de gîte noix, aiguillette, baronne, steaks de bavette, émincés de filet de dinde ou de poulet, aiguillettes de canard, émincés de veau, dés de blanquette ou sauté de porc, sauté de dinde.cubes de joue de porc, dés de veau, cuisse de canard.

DOSAGE 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON 10 mn à la poêle ou 20 mn au four.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

MEXICAINE

Cette marinade de couleur rouge, onctueuse se marie agréablement avec les viandes rouges ou blanches comme la volaille, le porc.

19.80€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 19.25 €
Prix/3 : 18.90 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ - CUISSON AU BARBECUE
Brochettes de bœuf, pièces à griller : entrecôte, paleron coupé fin, travers de porc, échine, poitrine de porc, brochette de porc dans l'épaule, grillade de porc, côtelette de porc, découpes de volailles : blanc de poulet ou de dinde, pilon, contre-cuisse, aileron de poulet, brochette de volaille.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Emincés de bœuf dans les morceaux un peu fermes tels que : rond de gîte noix, gîte à la noix, rumsteck, aiguillette de rumsteck, jumeau à bifteck, tranche grasse, aiguillette baronne, émincés de volaille, cubes de sauté de dinde, dés de porc dans l'épaule, côtes de porc.

DOSAGE de 80 à 100 gr. par kilo de viande.

CUISSON à la poêle.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

MIEL CITRON

Le fruité du citron, allié à la douceur du miel enchanteront les amateurs de marinades sucrées salées. De couleur jaune ocre avec des marquants de zeste de citron, elle donne une couleur chatoyante à toutes les viandes blanches.
Idéale pour toutes les viandes rouges ou blanches.

17.30 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 16.80 €
Prix/3 : 16.45 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Brochette de veau, côtes de veau, tendron, flanchet, filet de poulet,brochette de poulet, pilon, aileron, contre-cuisse de poulet.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Émincés de veau, de poulet, dés de veau, cubes de blanquette ou sauté de dinde, cuisse de canard.

DOSAGE 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON au grill, à la poêle à feu vif puis doux.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

MARINADE MORILLES

23.55 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 22.85 €
Prix/3 : 22.40 €

Les amateurs de morilles apprécieront cette marinade riche en goûts, de couleur brune avec des marquants de champignons, elle enchantera les papilles des clients les plus exigeants. Elle met en valeur toutes les viandes blanches.

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Brochettes de veau, de poulet, de dinde, de canard, tendron de veau en tranches fines

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Emincés de veau, de poulet, dés de veau, cubes de blanquette ou sauté de dinde, aiguillettes de canard, flanchet en tranches fines, côtes de veau.

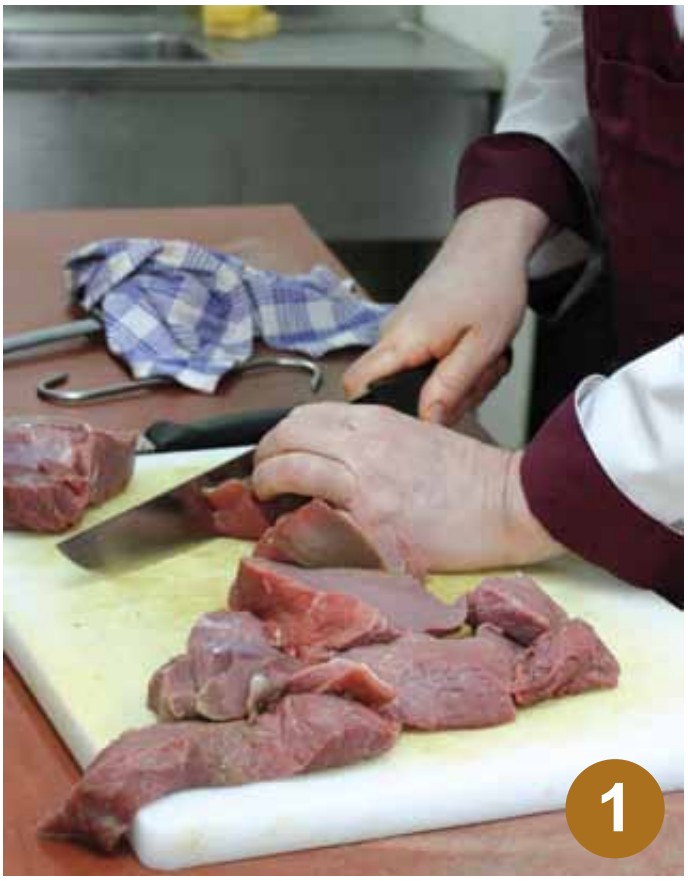
DOSAGE De 80 à 100 gr. par kilo de viande.

CUISSON à la poêle ou en sauteuse.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

ÉMINCÉS DE VEAU MORILLES EN 3 ÉTAPES



Découpe de la viande

Dosage de la marinade

Mélange avec la marinade

C'est prêt !

OIGNONS-FIGUES

18.30€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 17.80 €
Prix/3 : 17.45 €

Marinade de couleur orangée avec des marquants de figue qui alliés à l'oignon grillé, séduira les amateurs de sucré-salé. Cette marinade s'accorde avec la volaille : le canard, les cailles, la pintade, le poulet.

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Brochettes de canard, pintade, cuisses de caille, poulet, porc, côtelettes de porc, tendron coupé en tranches fines.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Aiguillettes de canard, émincés de blanc de poulet, cubes de sauté de porc, fricassée de caille ou de pintade, flanchet en tranches fines, côtes de veau.

DOSAGE 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, quelques minutes à feu vif.

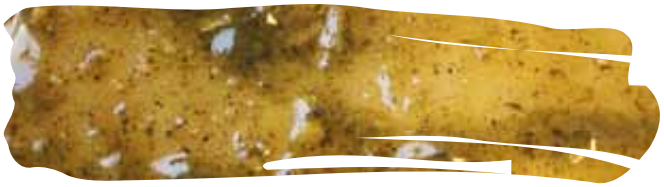
CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

OLIVE CITRON

Nouvelle formule pour plus de goût, une note dominante d'huile d'olive agrémentée d'une pointe de citron et d'herbes aromatiques. C'est une marinade au goût du sud. Idéale pour : toutes les viandes blanches en pièces ou en émincés.

18.70€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 18.15 €
Prix/3 : 17.80 €



POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Des brochettes de poulet, de dinde, des filets de poulet.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Des émincés de poulet ou de dinde.

DOSAGE de 60 à 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PÉLOPONNESE

Marinade au goût typique de Gyros grec, la saveur est donnée par le mélange d'ail, d'oignon et de poivron ainsi que par les plantes aromatiques. Pour vos préparations de viande d'agneau mais aussi de veau ou de cuisse de dinde. Idéale pour les viandes blanches.

18.65 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 18.10 €
Prix/3 : 17.75 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ
CUISSON AU BARBECUE
Lèches d'agneau façon cuisine grecque, brochettes d'épaule d'agneau, côtelettes, tranches fines de collier, poitrine d'agneau, tranches de gigot.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER
CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Émincés d'agneau dans l'épaule, souris de gigot, côtelettes d'agneau, dés de blanquette de veau, cubes de cuisses de dinde, pintade.tranches fines, côtes de veau.

DOSAGE 60 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PLEIN SOLEIL

Marinade à base d'oignons confits auxquels s'ajoute un mélange subtil d'épices et de plantes aromatiques. De couleur orangée avec une légère note sucrée, elle peut s'associer avec toutes les viandes.

15.00 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 14.60 €
Prix/3 : 14.30 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ CUISSON AU BARBECUE
Brochettes de bœuf, veau, porc, volaille. Paleron tranché fin, tendron ou flanchet de veau en tranches fine, côtes de veau, tranche échine de porc, travers de porc, côte de porc, poitrine de porc.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Emincés de bœuf dans rond de gîte noix, tranche grasse, aiguillette baronne, rumsteck, aiguillette de rumsteck, macreuse à bifteck. Emincés de filet de poulet ou de dinde, aiguillettes de canard, des dés de sauté de porc, des cubes de blanquette de veau.

DOSAGE de 60 à 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, quelques minutes à feu vif.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PRIMAVERA

Tomates séchées et herbes aromatiques forment un heureux mariage de saveurs dans cette marinade. Elle donne une saveur sicilienne à vos préparations. Idéale pour toutes les viandes rouges ou blanches

17.15€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 16.65 €
Prix/3 : 16.35 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ CUISSON AU BARBECUE
Brochettes de bœuf, volaille, porc, de filets de canard, d'agneau, pilons de poulet, tranches fines de tendron ou flanchet de veau, poitrine de porc, travers de porc, côtelettes d'agneau, collier d'agneau en tranches fines, tranches fines de paleron.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Émincés de rond de gîte noix, aiguillette baronne, steaks de bavette, émincés de filet de dinde ou de poulet, aiguillettes de canard, émincés de veau, dés de blanquette ou de sauté de porc, de dinde.

DOSAGE 90 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, quelques minutes à feu vif.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

SEVILLANE

Marinade de couleur rouge avec une note de poivron à laquelle s'ajoute un mélange d'épices savamment dosées. Idéale pour toutes les viandes.

19.25€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 18.70 €
Prix/3 : 18.35 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ CUISSON AU BARBECUE
Brochettes de bœuf, porc, agneau, volaille. Aileron, contre-cuisse, pilon de poulet. Paleron tranché fin, côte et échine, travers, tranche de poitrine de porc. Côtelette, collier tranché fin, poitrine d'agneau. Tranches fines de tendron ou flanchet de veau.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Emincés de bœuf dans rond de gîte noix, tranche grasse, aiguillette baronne, rumsteck, aiguillette de rumsteck, macreuse à bifteck. Emincés de filet de poulet ou de dinde, émincés de veau, dés de sauté de porc, cubes de blanquette de veau.

DOSAGE de 80 à 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, quelques minutes à feu vif.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

TEX-MEX

Marinade au goût de piment très piquant, conseillée aux amateurs de viandes relevées. Sa couleur rouge, brillante met en valeur les pièces de boeuf, les travers de porc.

18.80 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 18.25 €
Prix/3 : 17.90 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ. CUISSON AU BARBECUE

Des pièces de bœuf à griller, du travers de porc, des ailerons de poulet.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE

Des émincés de bœuf pour cuisiner un chili con carne, du travers de porc à rôtir au four.

DOSAGE

60 grammes par kilo de viande.

CUISSON

au grill du four, au barbecue.

CONDITIONNEMENT

en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

ÉMINCÉS DE BOEUF TEX-MEX EN 3 ÉTAPES

Découpe de la viande

Dosage de la marinade

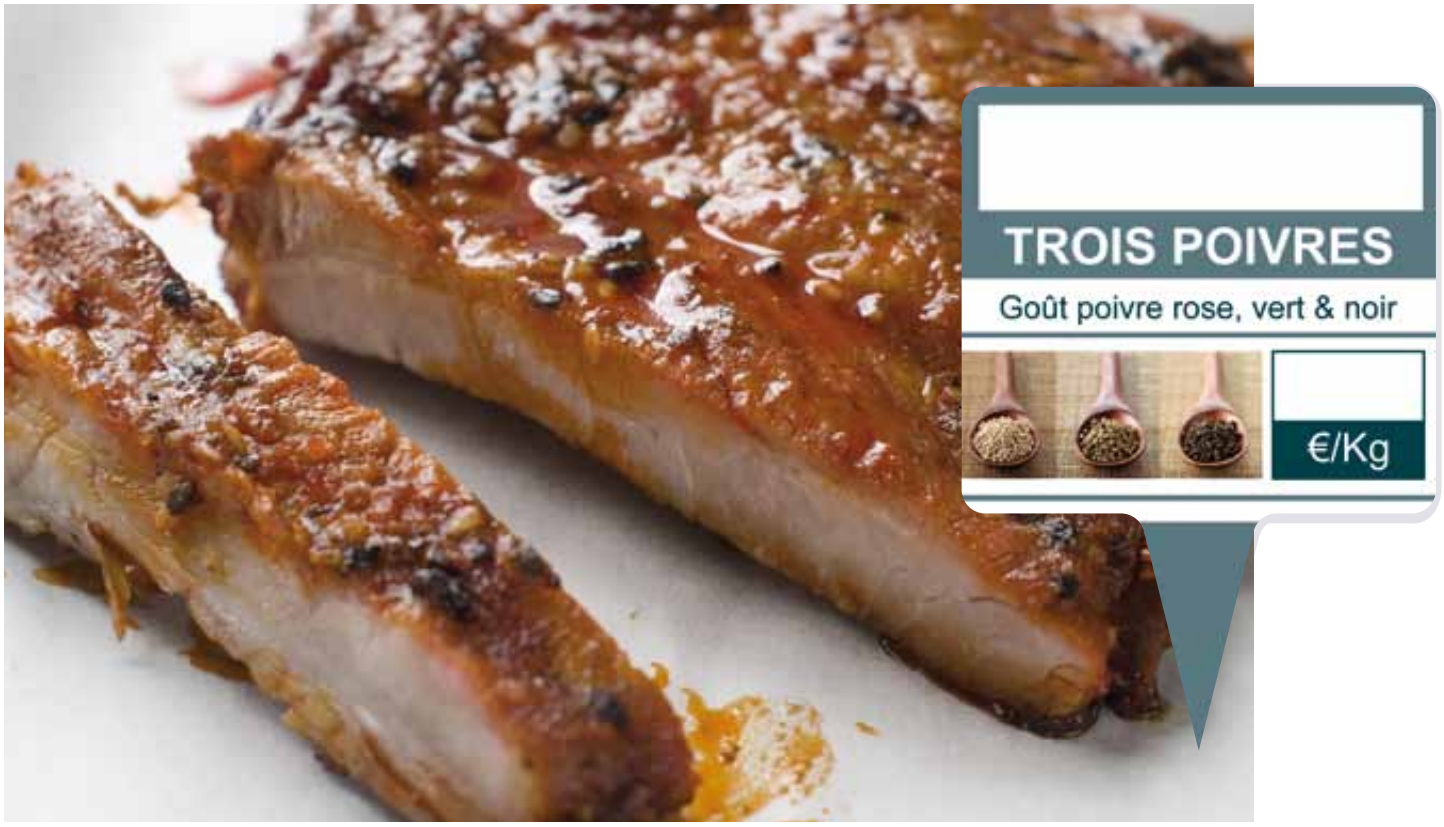
Mélange avec la marinade

C'est prêt !

TROIS POIVRES

Marinade de couleur miel avec des marquants de poivre rose, vert et noir. Elle donne un goût subtil aux pièces de viande de bœuf, veau, de porc et se marie très bien avec le canard. Idéale pour toutes les viandes rouges ou blanches.

15.30 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 14.85 €
Prix/3 : 14.55 €



POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ. CUISSON AU BARBECUE

Brochette de bœuf, veau, canard, filet ou cuisse de canard, tendron ou flanchet de veau coupé fin, côtelettes de porc.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE

Émincés de bœuf, aiguillettes de canard, côte de veau, dés de porc, cubes de blanquette.

DOSAGE

de 80 à 100 gr. par kilo de viande.

CUISSON

à la poêle ou au grill.

CONDITIONNEMENT

en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

TUNISIENNE

Marinade de couleur rouge profond, l'assemblage parfait de la tomate, du poivron des plantes aromatiques et la note de cumin lui donnent le goût spécifique de la cuisine moyen-orientale. Idéale pour le mouton, le boeuf, le veau, la volaille.

18.30 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 17.75 €
Prix/3 : 17.45 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ. CUISSON AU BARBECUE
Brochettes de bœuf, d'agneau, de veau, de volaille, collier côtelettes, tranché fin, poitrine d'agneau, filet, pilon, contre cuisse, ailerons de poulet, tendron ou flanchet de veau coupé fin.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Emincés de bœuf, lèches d'agneau, émincés de veau ou de volaille, côtes de veau, cubes d'épaule d'agneau, dés de blanquette de veau, cubes de cuisse de dinde.

DOSAGE 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, au grill, au four ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

TOSCANE

Marinade de couleur ocre, riche en goût avec des notes de paprika, poivron, curry, oignon et herbes aromatiques.Elle s'accorde avec toutes les viandes rouges ou blanches.

17.40€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 16.90 €
Prix/3 : 16.55 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ. CUISSON AU BARBECUE
Des brochettes de bœuf, volailles, porc, filets de canard d'agneau, pilons de poulet, tranches fines de tendron ou de flanchet de veau, poitrine de porc, travers de porc, côtelettes d'agneau, collier d'agneau en tranche fines, tranches fines de paleron.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Des émincés de rond de gîte noix, aiguillette baronne, steaks de bavette, émincés de filet de dinde ou poulet, aiguillettes de canard, émincés de veau, dés de blanquette, sauté de porc ou de dinde.

DOSAGE 80 grammes par kilo de viande.

CUISSON au grill, à la poêle à feu vif puis doux.

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

ÉMINCÉS DE PORC TOSCANE EN 3 ÉTAPES

Découpe de la viande

Dosage de la marinade

Mélange avec la marinade

C'est prêt !

ZOULOU

Marinade chatoyante de couleur orangée avec des marquants de graine de cumin et de poivron. Notes aromatiques d'orange et de chili. Idéale pour toutes les viandes.

16.90 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 16.40 €
Prix/3 : 16.10 €

POUR UNE VITRINE DE PRINTEMPS OU D'ÉTÉ. CUISSON AU BARBECUE
Des brochettes de poulet, de dinde, de veau, de boeuf.
Des ailerons, pilons, contre-cuisses de poulet.
Des tranches fines de tendron ou flanchet de veau.

POUR UNE VITRINE D'AUTOMNE OU D'HIVER CUISSON À LA POÊLE OU EN SAUTEUSE
Emincés de poulet, de dinde, de veau, de boeuf.
Des cubes de cuisse de dinde, des dés de blanquette de veau. Des découpes de lapin.

DOSAGE 70 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, au grill ou au barbecue

CONDITIONNEMENT en seau de 4.5 Kg

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

LA COMMUNICATION DYNAMIQUE
DE VOTRE POINT DE VENTE AVEC VDK

Les chevalets VDK sont simples à mettre en place, ils sont résistants et hygiéniques car faciles à nettoyer : la matière PVC ne laisse aucun point d'accroche pour les bactéries.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

SAUCE AU POIVRE VERT

15.35€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 14.90 €
Prix/3 : 14.60 €

Poudre déshydratée complète permettant de réaliser rapidement une sauce au poivre vert. Cette sauce accompagnera viandes de bœuf & volailles.

PRÉPARATION

Délayer la poudre dans une casserole d'eau froide, à l'aide d'un fouet puis porter quelques minutes à ébullition afin que les amidons épaississent la sauce.

DOSAGE

140 grammes pour 1 litre d'eau.

CONDITIONNEMENT

En seau de 2.5 Kg.

SAUCE MADÈRE

Cette sauce en pâte est un concentré obtenu par une réduction du vin. Elle se délaie instantanément dans l'eau. La note aromatique du Madère est particulièrement fruitée.

PRÉPARATION

Délayer la pâte dans une casserole d'eau froide, à l'aide d'une cuillère puis porter quelques minutes à ébullition, c'est prêt !

DOSAGE

140 grammes pour 1 litre d'eau.

CONDITIONNEMENT

En seau de 2.5 Kg.

22.15 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 21.50 €
Prix/3 : 21.10 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

SAUCE AUX MORILLES

Poudre soluble permettant de réaliser rapidement une sauce de couleur brune avec de véritables morceaux de morilles. Cette sauce accompagnera à merveille toutes les volailles, rôtis & gibiers.
Délicieuse en incorporation dans le boudin blanc.

PRÉPARATION Pour parfaire cette sauce, vous avez la possibilité de rajouter de la crème fraîche en fin de cuisson.

DOSAGE 140 grammes pour 1 litre d'eau.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 Kg.

57.15€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 55.45 €
Prix/3 : 54.40 €

CHAMPIGNONS

GARNITURE FORESTIÈRE
Tubo de 0.5 Kg.

12.80€
Prix/ht/Tubo
Prix/2 : 12.40 €
Prix/3 : 12.20 €

CÈPES SECS PREMIER CHOIX
Tubo de 0.5 Kg.

41.65€
Prix/ht/Tubo
Prix/2 : 40.45 €
Prix/3 : 39.70 €

SAUCE PROVENÇALE

Sauce cuisinée traditionnelle appertisée en autoclave. La sauce Provençale est un coulis de tomate avec une note aromatique d'ail et d'herbes de Provence.

9.60 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 9.30 €
Prix/3 : 9.15 €

La sauce Provençale VDK accompagne des viandes préparées ou prêtes à cuire, des boulettes à la Provençale ou des pizzas. Mélangée à de la viande hachée, on obtient une délicieuse sauce bolognaise.

CONDITIONNEMENT
En bocal de 2.5 Kg.

POUR 4 BOCAUX ACHETÉS 2 BOCAUX GRATUITS !

GYROS

Sauce cuisinée appertisée en autoclave, de couleur rouge tomate avec des marquants de légumes finement découpés. La note aromatique de cette spécialité grecque est celle des herbes de Provence.

Le Gyros VDK est une excellente base de sauce. Elle permet également d'agrémenter et de conserver les viandes blanches, il suffit de couvrir votre viande avec le Gyros pour la mettre à l'abri de l'air et du dessèchement.

9.95 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 9.70 €
Prix/3 : 9.50 €

CONDITIONNEMENT
En bocal de 2.5 Kg.

POUR 4 BOCAUX ACHETÉS 2 BOCAUX GRATUITS !

SAUCES MOUTARDE

sauce moutarde

4.65 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 4.50 €
Prix/3 : 4.45 €

sauce moutarde à l'ancienne

5.15 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 5.00 €
Prix/3 : 4.90 €

Sauce émulsionnée à base de moutarde, de consistance onctueuse avec des graines de moutarde. Elle s'utilise pour les palettes à la diable, les lapins farcis, les côtes de porc, les rognons.

Équilibre parfait du goût relevé sans être trop piquant. La tenue lors de la cuisson est irréprochable, elle enrobe parfaitement les viandes et donne du croustillant.

CONDITIONNEMENT
En seau de 3.5 Kg.

JUS DE VEAU LIÉ

Poudre déshydratée de couleur beige permettant de réaliser rapidement un jus de veau. Idéal pour la cuisson et le déglaçage.

Le jus de veau VDK est également une excellente base pour la réalisation de toutes vos sauces.

DOSAGE 65 grammes pour 1 litre d'eau.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 Kg.

18.05 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 17.50 €
Prix/3 : 17.15 €

FOND DE VEAU

Poudre déshydratée de couleur brune permettant de réaliser rapidement un fond de veau. Idéal pour la cuisson de viandes blanches et le déglaçage.

Le fond de veau VDK est également une excellente base pour la réalisation de toutes vos sauces.

DOSAGE
50 grammes pour 1 litre d'eau froide.

CONDITIONNEMENT
En seau de 2.5 Kg.

26.50 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 25.70 €
Prix/3 : 25.25 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

SAUCE LANGUE PIQUANTE

Sauce prête à l'emploi de couleur rouge orangé avec des marquants de cornichons coupés. Cette sauce est complète, elle peut être consommée froide ou réchauffée.

Aprés la cuisson de vos langues de boeuf, veau ou agneau, découpez-les en tranches et présentez dans un plat creux. Il vous suffit de les immerger avec la sauce langue piquante.

CONDITIONNEMENT
En bidon de 5 litres.

7.75€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 7.50 €
Prix/3 : 7.40 €

VINAIGRETTE MOUTARDE

Vinaigrette prête à l'emploi pour l'assaisonnement rapide des plats de crudités. De couleur jaune crème, avec un goût dominant de moutarde.

Cette sauce présente une régularité de goût et d'aspect, elle ne se sépare jamais.

CONDITIONNEMENT
En bidon de 5 litres.

5.15€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 5.00 €
Prix/3 : 4.90 €

POUR 3 BIDONS ACHETÉS : LE 4ÈME EST GRATUIT !

GRILL'OR

Huile aromatique avec des marquants d'herbes de Provence, les goûts prédominants de thym et de romarin donnent une note aromatique très provençale.

Grill'or permet une amélioration de la présentation et de la conservation des brochettes, découpes et pièces de viandes destinées à être grillées ou rôties.

CONDITIONNEMENT
En bidon de 5 litres.

15.65€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 15.20 €
Prix/3 : 14.90 €

PAVÉ SAINT ANTOINE

Préparation semi-pâteuse de couleur rouge brunâtre pour la préparation de farces déstinées aux pavés de viande hachée. La note aromatique d'oignons rôtis et d'échalotes est renforcée par le décor Saint Antoine.

DOSAGE 100 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, 15 minutes à feu moyen, retourner à mi-cuisson.

CONDITIONNEMENT
PAVÉ ST ANTOINE seau de 5 Kg.
DÉCOR ST ANTOINE seau de 2.5 Kg.

12.15€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 11.80 €
Prix/3 : 11.60 €

28.25€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 27.40 €
Prix/3 : 26.90 €

Pavé Saint Antoine

Décor Saint Antoine

FARCE À TOMATE

Composition complète contenant l'assaisonnement et les amidons nécessaires pour conserver les tomates juteuses ainsi que la farce. La note aromatique est provençale avec l'ail et le thym.

11.75€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 11.40 €
Prix/3 : 11.20 €

DOSAGE
100 grammes par kilo de viande.

PRÉPARATION
Hydrater la poudre avec 100 grammes d'eau.
Cuisson au four préchauffé (thermostat 6) pendant 35 minutes.

CONDITIONNEMENT
En seau de 3 Kg.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

LE PAVÉ SAINT ANTOINE EN 6 ÉTAPES

Hachez la viande choisie

Ajoutez l'assaisonnement liquide
Pavé Saint Antoine

Mélangez la farce de viande avec
l'assaisonnement

Mettez en forme avec un moule
pressoir rond ou carré

Faîtes rouler cette galette dans
un enrobage Décor Saint Antoine

Vous obtenez de superbes
Pavés Saint Antoine prêts à la vente !

MILANAISE

Préparation en poudre pour l'assaisonnement de farces déstinées à la préparation des milanaises de veau, de porc ou des cordons bleus.
Note aromatique de fromage et d'herbes fines.

DOSAGE 50 grammes par kilo de viande.

CUISSON à la poêle, 15 minutes à feu moyen, retourner à mi-cuisson.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 Kg.

24.95€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 24.20 €
Prix/3 : 23.75 €

4.40€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 4.30 €
Prix/3 : 4.20 €

Milanaise

Chapelure jaune

AQUITAIN

Assaisonnement pâteux qui se mélange très facilement avec les viandes hachées et les farces.
Note aromatique de poivre et champignons de type cèpes.
Idéale pour la transformation des viandes qui ne se sont pas vendues en l'état et pour assaisonner des farces destinées aux légumes, paupiettes ou tranchées puis panées avec une chapelure ou pour enduire des rôtis.

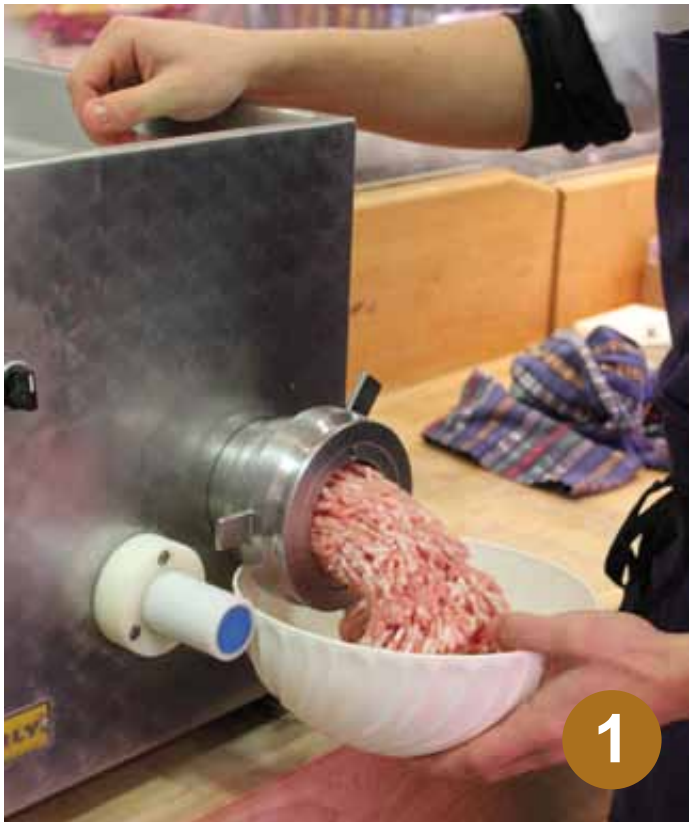
DOSAGE
70 grammes par kilo de viande

CONDITIONNEMENT
En seau de 5 Kg.

12.95€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 12.60 €
Prix/3 : 12.35 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

LA MILANAISE EN 4 ÉTAPES



Hachez la viande choisie

Mélangez la farce de viande avec
l'assaisonnement en poudre Milanaise

Mettez en forme avec
un moule pressoir rond.

Panez avec de la Chapelure
Jaune ou Rouge VDK.

LA GALETTE MEXICAINE

Assaisonnement pâteux pour la préparation de farces de viande. Riche en goût et en parfums, notes de poivre et de paprika. De couleur rouge brunâtre, cet assaisonnement se mélange facilement aux chairs.

DOSAGE 65 grammes par kilo de viande.

CUISSON 20 mn au four traditionnel, th. 5 (200°c).

CONDITIONNEMENT En seau de 3 Kg.

15.40€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 14.95 €
Prix/3 : 14.70 €

Galette Mexicaine

56.70€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 55.05 €
Prix/3 : 54.00 €

Arlequin sans sel

FARCE FINE

Assaisonnement complet contenant sel et liant. De couleur rosée, le goût prédominant étant une pointe de cannelle et un poivre au pouvoir aromatique surprenant. Idéal pour les farces destinées aux volailles.

DOSAGE
35 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT
En seau de 2.5 Kg.

19.90€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 19.30 €
Prix/3 : 18.95 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

LA GALETTE MEXICAINE EN 6 ÉTAPES

Hachez la viande à la plaque
de 3mm environ

Mélangez la farce de viande avec
l'assaisonnement Galette Mexicaine.

Formez des boules du poids que
vous aurez déterminé pour la vente.

Mettez en forme avec
un moule pressoir rond.

Faîtes rouler cette galette dans
un enrobage Arlequin sans sel

Vous obtenez une superbe Galette Mexicaine
prête à la vente !

LE CARRÉ SAVOYARD

Assaisonnement en poudre pour la préparation de farces prêtes à cuire. La note aromatique de fond de veau renforce le goût de rôti et les épices mettent en valeur les viandes et les rendent moelleuses...

DOSAGE 65 grammes par kilo de viande.

CUISSON 20 mn au four traditionnel, th. 5 (200°c).

CONDITIONNEMENT En seau de 3 Kg.

19.25€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 19.70 €
Prix/3 : 18.35 €

NORMAND

12.95€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 12.55 €
Prix/3 : 12.35 €

Assaisonnement pâteux qui se mélange très facilement avec les viandes hachées et les farces. Le Normand est riche en poivre vert très doux.
Idéale pour la transformation des viandes qui ne se sont pas vendues en l'état et pour assaisonner des farces destinées aux légumes, paupiettes ou tranchées puis panées avec une chapelure ou pour enduire des rôtis.

DOSAGE
70 grammes par kilo de viande

CONDITIONNEMENT
En seau de 5 Kg.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

LE CARRÉ SAVOYARD EN 6 ÉTAPES

Mélangez la farce de viande avec l'assaisonnement Carré Savoyard

Formez des boules

Mettez en forme avec un moule pressoir rond ou carré

Superposez dans l'ordre : lard en croix, toastinette, farce de viande, toastinette, farce de viande

Serrez le tout à l'aide du lard fumé et retournez

Vous obtenez un superbe Carré Savoyard prêt à la vente !

NOUVELLE RECETTE 2014

KEFTA & KEFTA MENTHE

Le kefta est un assaisonnement liquide, simple et rapide à utiliser, destiné à valoriser la viande hachée pour faire des boulettes, des brochettes ou des galettes de viande. Il n'est pas piquant mais très parfumé et il donnera un côté oriental très demandé à vos plats.

14.70€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 14.30 €
Prix/3 : 14.00 €

Kefta

DOSAGE 120 grammes par kilo de viande.

INGRÉDIENTS
10 kilo de viande : 65% de chutes de boeuf hachées et 35% de poitrine d'agneau désossées et 1.2 kg d'assaisonnement KEFTA.

PRÉPARATION
Hacher les viandes. Mélanger l'assaisonnement avec les viandes hachées. Laisser reposer au frais puis mettre en forme de boulette, steak, sur des brochettes...

CONDITIONNEMENT En seau de 5 Kg.

14.95€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 14.50 €
Prix/3 : 14.20 €

Kefta Menthe

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

ANDALOUSE

Assaisonnement liquide de couleur jaune vert. Il permet d'obtenir des farces de viande dont les notes aromatiques de paprika, persil et ail raviront vos clients. Il enrobe également les rôtis de viande blanche.

DOSAGE
100 grammes par kilo de viande

CUISSON
Au four

CONDITIONNEMENT
En seau de 4.5 Kg

14.45€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 14.05 €
Prix/3 : 13.75 €

SAUCISSE AU PIMENT D'ESPELETTE

Assaisonnement complet avec une discrète pointe de piment d'Espelette, particulièrement aromatique, qui donne à ces saucisses gourmandes un accent du Sud-ouest ! Une recette typée qui satisfera le plus grand nombre. Idéale pour obtenir des saucisses au goût relevé

13.65 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 13.25 €
Prix/3 : 13.00 €

DOSAGE
30 grammes par kilo de viande.

CUISSON
au four.

CONDITIONNEMENT
En seau de 3 Kg.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

SAUCISSE DE NOËL

**Assaisonnement complet destiné à aromatiser la chair à saucisse.
Ses saveurs de champignons sylvestres rehaussées d'un savant mélange d'échalotes, d'aromates, et d'épices égayeront les papilles de vos clients.
Choix des boyaux : avec des boyaux de mouton 22/24 ou 24/26, vous obtiendrez de délicieuses saucisses à poêler, avec des boyaux de porc 32/34 ou 34/36, de savoureuses saucisses à rôtir au four, en cocotte ou en sauteuse.**

24.25 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 23.55 €
Prix/3 : 23.10 €

DOSAGE
50 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT
En seau de 3 Kg.

SAUCISSE NATURE OU ROSÉE AU SEL DE GUÉRANDE

Assaisonnement en poudre, destiné à aromatiser la chair à saucisse. L'apport du sel de Guérande permet d'avoir un salage des viandes moins agressif au palais. Idéal pour les saucisses, chipos, paupiettes ou autres préparations à base de chair de porc et de veau. L' assaisonnement en poudre Saucisse rosée au sel de Guérande contient du carmin de cochenille qui assure une coloration et une tenue irréprochables à vos préparations.

12.40€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 12.05 €
Prix/3 : 11.85 €

15.75€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 15.25 €
Prix/3 : 15.00 €

DOSAGE 30 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT En seau de 5 Kg.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

SAUCISSE NATURE OU ROSÉE

Assaisonnement complet avec sel sous forme de poudre très fine. Idéal pour les saucisses, chipos, paupiettes ou autres préparations à base de chair de porc et de veau. La note aromatique apporte à votre chair un bon goût de noisette. Cet assaisonnement de base laisse la place à différentes variantes de goûts puisque vous pourrez avec la chair, ajouter notre préparation fines herbes ou provençale.
La version Saucisse rosée contient du carmin de cochenille qui assure une coloration et une tenue irréprochables : Finies les paupiettes ou chipos qui grisonnent, vous pourrez les préparer à l'avance !

DOSAGE 30 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT En seau de 4 Kg.

POUR 4 SEAUX DE SAUCISSE ROSÉE ACHETÉS, LE 5ÈME EST GRATUIT ! SOIT 20% DE REMISE

7.95€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 7.75 €
Prix/3 : 7.60 €

16.05€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 15.55 €
Prix/3 : 15.25 €

PROVENÇALES AVEC SEL OU SANS SEL

Cet assaisonnement complet avec sel existe également en version sans sel. Note aromatique de poivron rehaussé de thym. Les saucisses ainsi obtenues auront une couleur chatoyante avec des marquants d'herbes et de poivrons verts et rouges bien calibrés. Ce mélange permet la réalisation de chair provençale que vous pourrez embosser dans tous types de boyaux et de longueurs. Idéal pour les saucisses type Toulouse ou chipolatas L'assaisonnement sans sel nécessite un assaisonnement préalable de type saucisse rosée.

DOSAGE

35 grammes par kilo de mêlée.
20 grammes par kilo de mêlée pour la version Fines Herbes sans sel.

CONDITIONNEMENT

PROVENÇALE AVEC SEL en seau de 2 Kg.
PROVENÇALE SANS SEL en seau de 1.5 Kg.

PROVENÇALE AVEC SEL

16.45 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 15.95 €
Prix/3 : 15.65 €

PROVENÇALE SANS SEL

27.00 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 26.20 €
Prix/3 : 25.70 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

FINES HERBES AVEC SEL OU SANS SEL

Cet assaisonnement complet avec sel existe également en version sans sel. Ce mélange d'épices et d'herbes fines soigneusement sélectionnées développent un goût agréable et frais de persil et de ciboulette. Les saucisses obtenues seront de couleur plutôt blanche avec des marquants verts. Idéal pour les saucisses type Toulouse, chipolatas ou paysannes aux herbes. L' assaisonnement sans sel nécessite un assaisonnement préalable de type saucisse rosée.

DOSAGE

35 grammes par kilo de mêlée.
20 grammes par kilo de mêlée pour la version Fines Herbes sans sel.

CONDITIONNEMENT

FINES HERBES AVEC SEL en seau de 3 Kg.
FINES HERBES SANS SEL en seau de 2.5 Kg.

FINES HERBES AVEC SEL

16.90 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 16.40 €
Prix/3 : 16.10 €

FINES HERBES SANS SEL

21.80 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 21.20 €
Prix/3 : 20.80 €

MERGUEZ

Assaisonnement en poudre, complet avec sel. Le carmin et le paprika rouge permettent d'obtenir des merguez d'un rouge soutenu. La note aromatique de paprika procure un piquant chaud sans être agressif au palais. Idéale pour la fabrication de merguez bien assaisonnées, de couleur rouge orangé.

DOSAGE
65 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT
En seau de 3 kg.

13.40 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 13.00 €
Prix/3 : 12.75 €

MERGUEZ SOLEIL

Assaisonnement complet avec sel, en poudre de couleur orange roux. Ses parfums riches et fruités de piment et de réglisse en font la «Rolls» des assaisonnements pour la merguez. Idéale pour : la fabrication de merguez haut de gamme. Le goût et les parfums sont subtils et nullement agressifs, les piquants sont doux.

DOSAGE
65 grammes par kilo de mêlée.

CONDITIONNEMENT
En seau de 4 kg.

16.00 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 15.50 €
Prix/3 : 15.20 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

LES BOYAUX

Le marché des boyaux de mouton étant très tendu au moment où nous imprimons, les tarifs risquent fortement de subir une hausse courant 2013. Nous essayons tant que possible de vous tenir un prix le plus avantageux.
LES BOYAUX DE MOUTON : Boyaux solides, bien calibrés avec un prix de revient au kilo de viande mise sous boyaux le plus bas possible. Existe en boyaux de mouton colorés, idéal pour les merguez.
LES BOYAUX DE PORC : Très solides, parfois un peu secs, car ils sont d'abord transportés et conservés en sel sec.

LA RÉSISTANCE : un boyau salé est deux fois plus résistant qu'un boyau frais mais lorsque celui-ci est mis à dessaler, il revient rapidement à une résistance équivalente à celle d'un boyau frais. Un bon suivi du temps de trempage vous assurera une résistance du boyau et une facilité de glisse au moment du poussage.
QUALITÉ : A : Boyau solide sans défaut de structure, B : Boyau présentant quelques défauts mineurs, C : À déconseiller.
CALIBRAGE : Diamètre exprimé en mm.
MESURAGE : En France, les masses vont de 75 à 91 mètres. Au niveau international, c'est 91 mètres.
SALAGE : Salés : À saturation en sec.
SAUMURE : Soit salées saturées pour une sécurité de conservation ou plus légère pour une meilleure glisse mais exige des précautions de stockage.
CARACTÉRISTIQUES DU BOYAU NATUREL : Perméable à l'eau, ce qui permet le séchage et relativement imperméable à l'air.
CONCLUSION : le boyau reste un élément naturel, il est tout aussi délicat de choisir des boyaux qu'une bonne viande.

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX/HT	PRIX/2	PRIX/3
MOUTON 20/22 AB	2 masses de 91 mètres	Turquie ou Mongolie	62.85 €	61.00 €	59.85 €
MOUTON 22/24 AB	2 masses de 91 mètres	Turquie ou Mongolie	75.00 €	72.80 €	71.40 €
MOUTON 24/26 AB	2 masses de 91 mètres	Turquie ou Mongolie	78.55 €	76.25 €	74.80 €
MOUTON 22/24 COLORE	1 masse de 75 mètres	Origine Maroc	53.55 €	52.00 €	51.00 €
PORC 32/34 1A	1 masse de 90 mètres	Origine Chine	12.25 €	11.90 €	11.70 €
PORC 34/36 1A	1 masse de 90 mètres	Origine Chine	14.20 €	13.75 €	13.50 €

T'CHOUPIS

23.40€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 22.70 €
Prix/3 : 22.30 €

Chapelure aromatisée avec une note aromatique sucrée-salée qui plaît aux enfants et aux plus grands ! Idéal pour laes ailerons de poulet.

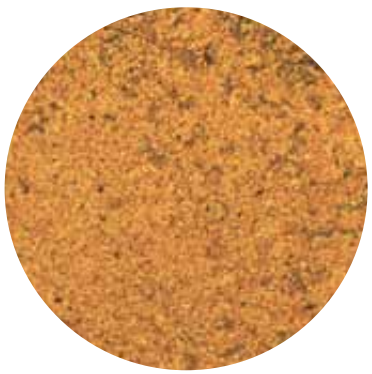
DOSAGE
de 30 à 50 grammes par kilo de viande.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

TRAVERS DE PORC

9.75€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 9.50 €
Prix/3 : 9.30 €

Mélange d'épices très fin : ail, oignon, piment doux, fenugrec, curcuma et muscade. Idéal pour les travers de porc dits «Coustellous». Idéal pour les travers et autres pièces de porc destinées à la rôtissoire, au grill ou au barbecue.



DOSAGE
de 20 à 30 grammes par kilo de viande.

CONDITIONNEMENT
En seau de 3 kg.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

EPICE VOLAILLE GRIL

9.50€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 9.20 €
Prix/3 : 9.05 €

Assaisonnement en poudre, avec une note aromatique de badiane, paprika, anis et autres épices très finement broyées et mélangées au sel. L'Épice Volaille Grill apporte une couleur dorée aux volailles en rôtissoire, riche aussi en parfums lors de la cuisson.
Idéal pour des poulets, lapins, pintades, travers de porc cuits en rôtissoire ou au four.

DOSAGE
une cuillère à soupe suffit pour un poulet.

CONDITIONNEMENT
En seau de 5 kg.

POUR 4 SEAUX ACHETÉS, LE 5ème EST GRATUIT !
SOIT 20% DE REMISE

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

GRILLADOS

Mélange d'épices très riche et polyvalent contenant du romarin, piment doux, sariette, curcuma, ail et oignon. C'est le nec plus ultra des épices pour grillades. Idéal en saupoudrage sur toutes les pièces de viande, les brochettes au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 kg.

14.30€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 13.90 €
Prix/3 : 13.65 €

AURORE

Enrobage complet avec sel, de couleur orangé grâce à la présence de paprika. C'est un savant mélange d'épices et d'aromates tels que : muscade, fenouil, romarin, cumin.
Idéal en saupoudrage sur les grillades et les brochettes.

CUISSON au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 kg.

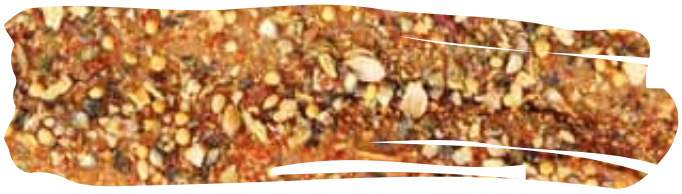
19.40€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 18.85 €
Prix/3 : 18.50 €

RUSTIC

Mélange d'épices servant d'enrobage. Sous son aspect rude, le Rustic donne une note délicatement poivrée grâce au mariage du sésame doré et de la moutarde. Idéal en saupoudrage sur les pièces de boeuf et les viandes rouges.

CUISSON au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT En seau de 1.5 kg.



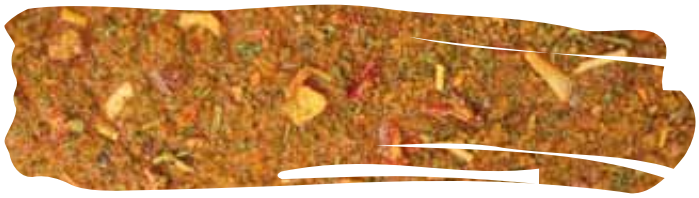
23.60€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 22.90 €
Prix/3 : 22.50 €

CATALAN AVEC STOP-JUS

Enrobage complet avec sel. Mélange d'épices aux couleurs ocre et vert avec du romarin, du persil, du laurier et de l'ail. Idéal en saupoudrage sur les viandes de mouton et les brochettes.

CUISSON au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.



21.50 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 20.90 €
Prix/3 : 20.50 €

DYNAMIC

Décor d'enrobage riche en couleurs allant du vert au jaune. Goût très doux de cumin et de curcuma soigneusement sélectionnés. Idéal en saupoudrage sur les viandes de mouton et les viandes blanches au grill ou au barbecue.

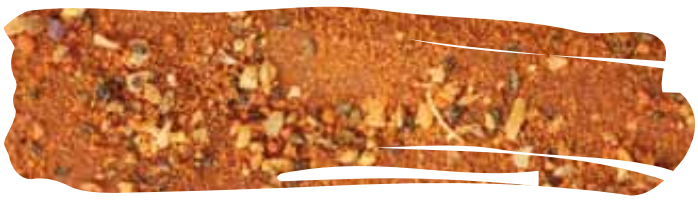
CONDITIONNEMENT En seau de 1.5 kg.

35.25 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 34.20 €
Prix/3 : 33.60 €

HIDALGO

Mélange d'épices servant d'enrobage. Son goût doux et typé ui permet de se marier avec les viandes de tous types. Ce mélange s'utilise en saupoudrage sur les viandes déstinées au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.



32.20 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 31.25 €
Prix/3 : 30.65 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

ARLEQUIN AVEC STOP-JUS OU SANS SEL

Décor d'enrobage très riche en couleurs, vous apprécierez la prédominance du goût des poivrons verts et rouges avec une pointe de ciboulette et de poivre vert. L'Arlequin avec stop-jus contient un sel frotté dans la graisse d'une épice telle que la muscade. Ce sel encapsulé se libère à la cuisson lorsque la chaleur fait fondre le gras.

CUISSON

au grill ou au barbecue.

CONDITIONNEMENT

ARLEQUIN AVEC STOP-JUS en seau de 2 Kg
ARLEQUIN SANS SEL en seau de 1.5 Kg

ARLEQUIN AVEC STOP-JUS

25.45 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 24.70 €
Prix/3 : 24.25 €

ARLEQUIN SANS SEL

56.70 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 55.05 €
Prix/3 : 54.00 €

COUSCOUS

Mélange en poudre, de couleur brun roux, à base d'épices finement broyées afin qu'elles développent parfaitement leurs saveurs dans le bouillon. Note aromatique de cumin et de piments doux.
Cet assaisonnement donnera une belle couleur dorée à votre bouillon et surtout un goût très typique.

DOSAGE
dans le bouillon qui servira à cuire les légumes, ajouter 25 grammes d'assaisonnement par litre d'eau.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

20.75€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 20.15 €
Prix/3 : 19.80 €

PAELLA

Assaisonnement complet avec sel. Cette poudre très fine de couleur ocre rouge est la base pour aromatiser et donner une belle couleur au riz.
Cet assaisonnement donnera une belle couleur safran à votre riz et le goût de la véritable paella.

DOSAGE
dans le bouillon qui servira à cuire le riz, ajouter 15 grammes d'assaisonnement par litre d'eau.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

22.10€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 21.45 €
Prix/3 : 21.05 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

CHAPELURE ITALIENNE

Chapelure de couleur ivoire avec des marquants de poivron rouge, d'herbes aromatiques et de chapelure orange. C'est un vrai concentré de soleil Italien !
Idéale pour la réalisation de vos farces de viande blanche à poêler et vos escalopes panées.

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

16.10€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 15.65 €
Prix/3 : 15.35 €

CHAPELURE JAUNE OU ROUGE

Chapelures de qualité à utiliser pour la panure des viandes. Ces chapelures embelliront toutes vos préparations de farces à poêler, cordons bleus, milanaises,...

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

4.40€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 4.30 €
Prix/3 : 4.20 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

PÂTÉ DE TÊTE

Assaisonnement sans sel. Les épices sont soigneusement sélectionnées et finement broyées. Note aromatique très subtile de muscade.

18.90 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 18.35 €
Prix/3 : 18.00 €

DOSAGE

5 grammes par kilo de préparation. Le pâté de tête, nommé également fromage de tête, est constitué essentiellement par les différentes parties comestibles de la tête de porc (sauf la cervelle) qui sont salées, cuites et moulées.

CONDITIONNEMENT En seau de 1 kg.

RECETTE PÂTÉ DE TÊTE

INGRÉDIENTS :

- tête de porc
- assaisonnement VDK à raison de 5 grammes par kilo à ajouter en fin de cuisson

PRÉPARATION :

Les têtes désossées et les langues sont mises à dégorger à l'eau courante. Nota : si vous craignez que les têtes soient polluées, vous pourrez les faire tremper pendant une heure dans de l'eau vinaigrée à 10%. Salage : pomper les joues et sous l'œil, mettre à tremper dans la saumure tenue en chambre froide pendant 24 à 48H.

FABRICATION :

Mettre les têtes dans une bassine d'eau qui est portée à douce ébullition. La durée de cuisson est fonction de la qualité des têtes employées. Les têtes de jeunes porcs demandent environ 2 heures, les têtes de coches peuvent demander 2h30 à 3h. Les têtes sont cuites lorsqu'il est possible de les désosser sans difficulté. Les langues cuisent plus rapidement, elles sont ajoutées, suivant leur grosseur de 45 à 60 minutes avant la fin de la cuisson. Faire cuire en écumant tant que cela est nécessaire. Retirer du feu quand la chair se détache. Les têtes étant cuites, enlever les os si nécessaire et découper la viande en petits morceaux, avant qu'elle soit refroidie. Tarer la balance avec le récipient vide. Mettre la viande. Couvrir avec le jus de cuisson, peser le tout. Compter autant de fois 5 grammes du mélange complet Pâté de Tête sans sel VDK, qu'il y a de kilos de préparation. Bien mélanger. Faire réchauffer aux environs de 85° et laisser à cette température pendant ¼ d'heure. Cette opération a pour but de bien diffuser l'assaisonnement. Pendant ce temps, disposer des bardes minces (que l'on aura fait pocher à l'eau bouillante pendant quelques minutes), dans les moules. Quand le pâté de tête sera bien figé, on le démoulera en trempant le moule dans l'eau chaude pendant quelques minutes. On peut glacer le pâté de tête avec une gelée claire.

PÂTÉ BRETON

20.45€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 19.85 €
Prix/3 : 19.45 €

Assaisonnement sans sel en poudre, avec liant. Les épices sont finement broyées et tamisées pour obtenir un goût parfait et bien réparti. Notes aromatiques des différents poivres et du macis de la muscade.

DOSAGE
25 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

CONSEIL VDK
Pour personnaliser votre pâté breton,
il est conseillé d'ajouter 2 à 3 % de calvados à votre mêlée.
Cuisson au four après l'avoir recouvert d'une crépine.

CONDITIONNEMENT
En seau de 3 kg.

RECETTE DU PÂTÉ BRETON

INGRÉDIENTS
- 3 kg de foie et cœur
- 2.7 kg de gorges et parures
- 300 grammes de couennes cuites
- 3 kg de gras durs
- 1 litre de bouillon
- crépine
- 250 grammes d'assaisonnement pâté breton sans sel
- 160 grammes de sel nitrité

PRÉPARATION
Préparer le bouillon. Blanchir les couennes de porc dans de l'eau bouillante et les égoutter. Echauder le foie pendant 3 minutes.

FABRICATION
Déposer dans le cutter : la gorge, les parures et les couennes cuites. Mettre en première vitesse, saupoudrer l'assaisonnement Pâté Breton et le sel nitrité, bien réduire. Quand la viande est convenablement hachée, passer en deuxième vitesse, incorporer progressivement le bouillon et laisser tourner jusqu'à obtenir une farce fine et bien liée. Revenir en première vitesse, ajouter le foie raidi et les gras durs, laisser tourner jusqu'à obtenir un grain de 4 à 5 mm. On peut aussi passer foie et gras au broyeur muni de la grosse plaque et les incorporer à la farce de fond. Placer la pâte dans des moules et recouvrir d'une crépine. Cuire dans un four à sec, enfourner à 140°, régler le thermostat à 95° et laisser cuire jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 68°. Après refroidissement, décorer avec des branches de persil puis glacer avec la gelée AM.

CONSEIL VDK
Pour personnaliser votre pâté breton, il est conseillé d'ajouter 2 à 3 % de calvados à votre mêlée. Cuisson au four après l'avoir recouvert d'une crépine.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

PÂTÉ DE CANARD

19.50 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 18.90 €
Prix/3 : 18.60 €

Assaisonnement en poudre sans sel, avec liant.
Les notes aromatiques de poivre et d'échalote rehaussent le goût des viandes de canard.

DOSAGE

30 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.
Il est souhaitable de mariner vos viandes de canard coupées en dès, dans un mélange composé d'épices et d'un vin de votre choix.

CONDITIONNEMENT

En seau de 3 kg.

RECETTE DE LA TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT

INGRÉDIENTS

- 1.6 kg de parures de canard
- 1.6 kg de lèches de morceaux de canard maigre
- 0.6 kg d'épaule de porc
- 3.3 kg de gorges de porc
- 1.1 kg de foies de volailles
- 0.8 kg de gelée vdk
- 1 litre de vin rouge
- 0.246 kg d'assaisonnement pâté de canard + 0.131 kg de sel nitrité
- 0.1 kg de poivre vert en grain vdk

PRÉPARATION AU BROYEUR

Passer les parures, l'épaule de porc, les gorges de porc et les foies de volaille au broyeur plaque n°4. Placer les viandes broyées dans un mélangeur. Ajouter l'assaisonnement, la gelée à température ambiante, le vin rouge et le poivre vert en grain. Laisser tourner 15 mn puis incorporer les morceaux de canard et laisser tourner encore quelques tours. Mouler et décorer à votre convenance : Barde, thym… Laisser reposer 24 heures. Cuire à 90°C à chaleur humide. Dès que la température à cœur est de 68°C, la cuisson est terminée. Après la cuisson, régler avec la gelée AM VDK.

PRÉPARATION AU CUTTER

Travailler les foies de volaille, les parures de canard, les gorges de porc, l'assaisonnement Pâté de canard VDK, le vin rouge, la gelée pour obtenir un grain de type saucisse fraîche. Ajouter le poivre vert et les morceaux de canard, le maigre de porc et laisser tourner pendant quelques tours. Mouler en terrine. Laisser reposer 24 h. Cuire à 90° à chaleur humide. Dès que la température à cœur est de 68° C, la cuisson est terminée.

CONSEIL VDK

pour un excellent pâté de canard, il est souhaitable de mariner vos viandes de canard coupées en dès, dans un mélange composé d'épices marinade vin rouge VDK et d'un vin de votre choix.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

PÂTÉ DE FOIE

16.75€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 16.25 €
Prix/3 : 15.95 €

Assaisonnement sans sel avec liant (et colorant). Notes aromatiques dominantes de poivre et de laurier. La qualité de cet assaisonnement réside dans le broyage très fin des épices qui permet une diffusion parfaite du goût.

DOSAGE
30 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

CONSEIL VDK
Le pâté de foie est une des fabrications de base de la charcuterie, qui permet d'écouler les surplus de gras.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 kg.

RECETTE DU PÂTÉ DE FOIE

INGRÉDIENTS

- 1.5 kg de foie de porc
- 4.5 kg de gras
- 3 kg de gelée chaude (50/60°)
- 360 grammes d'oignons rissolés ou oignons rôtis VDK
- 180 grammes d'assaisonnement pâté de foie supérieur VDK + 96 grammes de sel nitrité

PRÉPARATION
a gelée sera préparée de la façon suivante : 3 litres d'eau + 150 grs de gelée AM VDK. Porter l'ensemble à 50° et laisser poser 30 minutes environ. Échauder le gras dans de l'eau bouillante quelques minutes : il doit être raidi, mais pas fondu.

FABRICATION
Mettre le foie + l'assaisonnement Pâté de Foie + le sel nitrité dans le cutter en première vitesse. Passer en seconde vitesse, quand le foie est réduit finement. Ajouter les oignons rissolés et verser progressivement la gelée. Le foie étant devenu un liquide épais et collant, on ajoute les gras échaudés et on laisse tourner jusqu'à parfaite liaison. Vérifier en trempant la main dans la mêlée et en écartant les doigts, on doit avoir l'impression qu'ils sont palmés. Mettre en moule ou en terrines. Enfourner à 100° et cuire à 90°. La cuisson est achevée quand la température à cœur atteint 68°. Après cuisson, laisser refroidir et entreposer en chambre froide. Son parfum sera meilleur 24 à 48 heures plus tard. Avec la même recette, vous pouvez fabriquer du pâté de foie de volaille, vous remplacez simplement le foie de porc par du foie de volaille, plus du miel et du rhum.Si vous souhaitez mettre des morceaux de foie apparents, trempez les 48h en saumure avant de les incorporer au pâté. Ils verdiront beaucoup moins vite à la coupe. N'oubliez pas que le pâté de foie se tartine, il doit être moelleux.

PÂTÉ DE LAPIN

20.10 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 19.50 €
Prix/3 : 19.10 €

Assaisonnement sans sel, avec liant.
Cette poudre très fine de couleur rosée est constituée d'épices fines telles que poivre, muscade et girofle.

DOSAGE

30 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.
Il est bon d'additionner à votre mêlée un alcool VDK de votre choix tel que le porto, à raison de 2% ou le vin qui a servi à mariner vos viandes à raison de 6 à 8%.

CONDITIONNEMENT

En seau de 3 kg.

RECETTE DU PÂTÉ LAPIN

Le pâté au lapin doit contenir au moins 20% de morceaux de lapin.

COMPOSITION POUR 10 KG :

- 2.5 kg de lapin mariné
- 2 kg de maigre de porc
- 5.5 kg de gorges et gras durs
- 200 grammes d'assaisonnement
- pâte de lapin +160g de sel nitrité
- gelée AM VDK

PRÉPARATION DE LA MARINADE

Mélanger 1.5L de vin blanc sec, 100ml de vinaigre, 100ml huile, 1 oignon, 2 gousses ail pilées, 3 branches de thym. Découper les beaux morceaux de lapin en morceaux de 2 cm environ que l'on mettra à mariner pendant 48h.

FABRICATION

Déposer dans le cutter les gorges échaudées et le maigre de porc refroidi à 1-2° (éventuellement chutes et abats de lapin). Mettre le cutter en première vitesse, saupoudrer le mélange complet Pâté de Lapin, passer en seconde vitesse. Quand on ne voit plus les traces du mélange complet et que la mêlée commence à être bien fine, verser progressivement la marinade dont on aura retiré les branches de thym. Laisser tourner jusqu'à ce que la mêlée soit parfaitement liée. Dans le cutter à l'arrêt, bien répartir à la main les morceaux de lapin et les gras durs dans la mêlée et laisser tourner jusqu'à la bonne grosseur. Disposer le pâté dans les terrines préalablement bardées en veillant à ce que les morceaux de lapin soient également répartis dans la masse. Enfourner à 140°pendant 15 minutes à chaleur sèche. Régler le thermostat à 90-95 en ajoutant de l'eau sur la plaque. La cuisson sera achevée quand la température atteindra 70° à cœur. Après refroidissement décorer la terrine et glacer avec la gelée AM VDK.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

TERRINE DE GIBIERS

20.30 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 19.70 €
Prix/3 : 19.30 €

Assaisonnement sans sel, avec liant sous forme de poudre d'épices finement de couleur rosée. Les notes aromatiques de poivre et de noix de muscade renforcent le goût des viandes.

DOSAGE 30 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

CONSEIL VDK Pour parfaire vos fabrications, nous vous proposons une gamme d'alcools qui personnaliseront vos terrines.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 kg.

TERRINE DE CANARD AUX NOISETTES

INGRÉDIENTS

- 1.5 kg de canard désossé
- 200 grammes de veau
- 350 grammes de gras ou de gorge de porc
- 1 crépine ou la peau du canard
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 3 cuillères à soupe de noisettes
- 60 grammes d'assaisonnement pâté de canard supérieur + 32 grammes de sel nitrité

PRÉPARATION DE LA TERRINE

Désossez entièrement votre canard. Détaillez le canard, le veau et le lard en gros dés. Passez les viandes au hachoir mais sans faire un hachis trop fin pour préserver le goût du canard. Rassemblez toutes les viandes dans un grand saladier. Saupoudrez le hachis avec 20 grs / kg de mêlée de l'assaisonnement pâté de canard supérieur + 16 grs/Kg de sel nitrité et les noisettes. Versez le cognac et malaxez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Dressez la terrine, tapissez-la soit de la peau du canard, soit d'une crépine rincée et essorée. Versez le hachis de viande dans la terrine. Si vous le souhaitez, disposez le foie de canard au milieu. Repliez la peau du canardou la crépine sur le dessus. Et pour décorer votre terrine, quelques feuilles de laurier ou des branches de romarin. Faites cuire la terrine au four pendant 1 heure 45 mn à th. 180/200. Eteignez et laissez refroidir dans le four. Conservez la terrine au moins 2 jours au réfrigérateur avant de la consommer.

RILLETTES

9.15€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 8.85 €
Prix/3 : 8.70 €

Assaisonnement avec sel sous forme de poudre de couleur brun clair, il contient des épices finement tamisées. Les notes aromatiques dominantes sont la muscade et le cumin.

DOSAGE 25 grammes par kilo de mêlée.

CONSEIL VDK avant de mettre en terrines, fouetter vivement afin d'obtenir une rillette bien lisse

CONDITIONNEMENT En seau de 4 kg.

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Assaisonnement sans sel, avec liant. Poudre d'épices très finement broyées pour une excellente répartition du goût. Les notes aromatiques de poivre fin et de noix de muscade viennent évoquer le goût boisé de la noisette.

18.50€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 17.95 €
Prix/3 : 17.60 €

DOSAGE 30 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

CUISSON au four après l'avoir recouvert d'une crépine.

CONDITIONNEMENT En seau de 2.5 kg.

RECETTE DU PÂTÉ CAMPAGNE

INGRÉDIENTS

- 2 kg de maigre de porc
- 3 kg de gorges échaudées
- 1 kg foie
- 2 litres de gelée tiède vdk
- 180g d'assaisonnement pâté de campagne + 96g de sel nitrité
- 1 oignon
- 1 petit verre d'eau de vie de votre choix

PRÉPARATION Dans un peu de matière grasse, faire revenir l'oignon ainsi qu'un peu de thym. Passer ensuite le foie préalablement coupé en morceaux afin de le blanchir et arroser le tout d'eau de vie, laisser mijoter 50 à 60 secondes.

FABRICATION Progression du travail au cutter : Dégrossir en première vitesse avec la totalité des épices pâté de campagne et le maigre de porc. Une fois les ingrédients bien mélangés au maigre de porc, verser progressivement la gelée tiède. Stopper la cutter, répartir les gorges et dégrossir légèrement en première vitesse en ajoutant le foie l'oignon et l'alcool. Mettre en terrine et entreposer 24 h en chambre froide. Ce laps de temps écoulé, remettre la fabrication à température ambiante avant de procéder à la cuisson.

CUISSON Enfourner à four chaud, thermostat sur 150°, maintenir cette température 8 à 10 mn avant de régler le thermostat sur 90/100°. Cette température sera maintenue jusqu'en fin de cuisson lorsque la fabrication atteindra 70° à cœur. Après la cuisson, arroser de gelée.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

BOUDIN NOIR

Assaisonnement en poudre disponible complet avec sel ou sans sel pour ceux qui travaillent à partir de sang déjà salé. Cette poudre très fine est obtenue après broyage et tamisage des épices pour assurer une dispersion du goût optimum.

DOSAGE
25 grammes par kilo de mêlée ou
5 grammes pour l'assaisonnement sans sel.

CONSEIL VDK
Vous pouvez personnaliser votre boudin noir en y ajoutant des marrons, des pommes ou des oignons.

CONDITIONNEMENT

BOUDIN NOIR AVEC SEL Conditionnement en seau de 3 Kg.
BOUDIN NOIR SANS SEL Conditionnement en seau de 1.5 Kg.

BOUDIN NOIR AVEC SEL

11.20 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 10.90 €
Prix/3 : 10.70 €

BOUDIN NOIR SANS SEL

27.60 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 26.80 €
Prix/3 : 26.30 €

BOUDIN BLANC

Assaisonnement complet avec sel, de couleur blanche. Le poivre est trié et très finement broyé pour ne pas faire de marquants gris dans le boudin blanc. Les notes aromatiques sont celles d'un poivre blanc léger et de la noisette.

DOSAGE 30 grammes par kilo de mêlée.

CONSEIL VDK
Vous pouvez personnaliser votre boudin blanc en y ajoutant des champignons, châtaignes, amandes, truffes, ...

CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

12.50 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 12.10 €
Prix/3 : 11.90 €

PRÉPARATION PANADE

Amidon en poudre de couleur blanche permettant de retenir le lait et les gras pour la fabrication du boudin blanc.

AVANTAGE PRODUIT
Cet amidon est précuit pour permettre d'obtenir une bonne texture sans cuisson excessive qui fait bien souvent fondre les gras.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

10.15 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 9.90 €
Prix/3 : 9.70 €

SAUCISSON À L'AIL

Assaisonnement sans sel, avec liant. Le mélange est de couleur rose très fin et les notes aromatiques de poivre et de noix de muscade viennent agréablement renforcer l'ail. Pour réaliser le véritable Paris-ail, ajoutez de l'ail en pulpe VDK selon le goût désiré.

DOSAGE
20 grammes par kilo de mêlée + 16 à 18 grammes de sel nitrité.

CONDITIONNEMENT
En seau de 3 kg.

21.25 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 20.60 €
Prix/3 : 20.25 €

CHORIZO

Assaisonnement complet avec sel contenant épices et liant. Idéal pour vos chorizos secs mais aussi les chorizos frais à griller. Le paprika donne une belle couleur orangée, typique du véritable chorizo doux.

DOSAGE
60 grammes par kilo de mêlée.

UTILISATION
Le chorizo est une préparation crue à base de porc et de bœuf en boyaux.

CONDITIONNEMENT
En seau de 3 kg.

17.95 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 17.45 €
Prix/3 : 17.10 €

SAUCISSON SEC

Assaisonnement complet avec sel, le mélange obtenu est de couleur rosée et le goût prédominant est celui de la noisette poivrée. Cet assaisonnement vous permet de réaliser des saucissons ou des saucisses sèches.

DOSAGE
40 grammes par kilo de mêlée. Utilisation : pétrir et mettre sous boyaux en prenant soin d'introduire le moins d'air possible. Les tailles et calibres pour les saucisses et saucissons vont du 20/22 au boyau de bœuf.

CONDITIONNEMENT En seau de 4 kg.

9.65 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 9.35 €
Prix/3 : 9.20 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

ÉCHALOTE SEMOULE
Sac de 1 Kg.
10.35€
Prix/ht/Unité

ÉCHALOTE SEMOULE
Boîte de 400 Gr.
7.90€
Prix/ht/Unité

OIGNONS LANIÈRES
Sac de 1 Kg.
7.10 €
Prix/ht/Unité

OIGNONS RÔTIS
Seau de 1.5 Kg.
14.85 €
Prix/ht/Unité

HARISSA
Pot de 1 Kg.
5.45€
Prix/ht/Unité

AIL SEMOULE
Sac de 1 Kg.
8.25€
Prix/ht/Unité

AIL FRAIS EN PULPE
Pot de 1 Kg.
3.20€
Prix/ht/Unité

PIGNONS DE PIN
Sac de 1 Kg.
54.15€
Prix/ht/Unité

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

POIVRE BLANC MOULU
Sac de 1 Kg.
19.50€
Prix/ht/Unité

POIVRE BLANC MOULU
Boîte de 500 Gr.
7.00€
Prix/ht/Unité

POIVRE GRIS MOULU
Sac de 1 Kg.
12.85€
Prix/ht/Unité

POIVRE GRIS MOULU
Boîte de 500 Gr.
12.25€
Prix/ht/Unité

POIVRE GRIS CONCASSÉ
Sac de 1 Kg.
14.20€
Prix/ht/Unité

POIVRE NOIR ENTIER
Sac de 1 Kg.
13.05€
Prix/ht/Unité

THYM EXTRA
Sac de 1 Kg.
5.60€
Prix/ht/Unité

THYM PROVENCE
Boîte de 230 Gr.
6.75€
Prix/ht/Unité

HERBES DE PROVENCE
Sac de 1 Kg.
5.45€
Prix/ht/Unité

HERBES DE PROVENCE
Boîte de 230 Gr.
3.90€
Prix/ht/Unité

PERSIL DÉSHYDRATÉ
Sac de 1 Kg.
11.35€
Prix/ht/Unité

ESTRAGON FEUILLES
Boîte de 85 Gr.
4.25 €
Prix/ht/Unité

PIMENT DE CAYENNE
Sac de 1 Kg.
8.30€
Prix/ht/Unité

PIMENT DOUX ESPAGNE
Sac de 1 Kg.
7.25€
Prix/ht/Unité

RAZ EL HANOUT
Boîte de 104 Gr.
4.55€
Prix/ht/Unité

PISTACHES ÉMONDÉES
Boîte de 480 Gr.
59.15€
Prix/ht/Unité

GELÉE VIT'PRISE

12.30€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 11.95 €
Prix/3 : 11.70 €

Pour les glaçages à chaud. Cristaux de gélatine dopés pour une prise rapide, la note aromatique de poivre doux est particulièrement agréable.

DOSAGE 60 gr. par litre d'eau que l'on porte à ébullition forte 100°.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

GÉLATINE

15.20€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 14.75 €
Prix/3 : 14.50 €

Gélatine forte fabriquée à partir de couennes de porc, d'un goût agréable. Vous l'utilserez pour tenir le boeuf cuit, les rôtis, les jambons, ...

DOSAGE 80 gr. par litre d'eau (pour les bouillons).

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

GELÉE A.M.

11.80€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 11.45 €
Prix/3 : 11.25 €

Cristaux de gélatine aromatisés aux épices et au Madère. La gelée obtenue est de couleur caramel, ne se craquelle pas et donne une consistance exceptionelle et d'excellente qualité ainsi qu'une belle transparence. Elle retient l'eau contenue naturellement dans la viande. Pour parfaire vos terrines et pâtés. Idéal également pour les aspics et les oeufs en gelée.

DOSAGE 50 gr. par litre d'eau pour avoir une consistance souple et solide. Vous chaufferez à 80° sans porter à ébullition.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

GELÉE CLAIRE

11.80€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 11.45 €
Prix/3 : 11.25 €

Cristaux de gélatine aromatisés aux épices. Mêmes caractéristiques techniques que la gelée A.M. mais sans la coloration du Madère. Cette gelée est parfaitement translucide. Idéal pour ceux qui préfèrent une gelée parfaitement transparente pour les terrines de poisson, les aspics et oeufs en gelée.

DOSAGE 50 gr. par litre d'eau que l'on porte à 80° quelques minutes.

CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

LIANT SUPÉRIEUR

13.30 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 12.90 €
Prix/3 : 12.65 €

Agent liant en poudre, qui permet d'obtenir une liaison parfaite entre les viandes, il empêche la fonte des gras et retient l'eau contenue naturellement dans la viande.

UTILISATION
Le liant supérieur est idéal pour la fabrication des pâtés, améliore leur tenue et facilite ainsi la coupe, il donne plus de moelleux à vos fabrications.
CONDITIONNEMENT En seau de 1.5 kg.

AROMATISSIMA

16.80 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 16.30 €
Prix/3 : 16.00 €

Une préparation à base de mélange d'épices, sous forme de poudre brun clair, permettant d'apporter un renfort de goût à vos fabrications de farces, saucisses et saumures.

DOSAGE
5 grammes par kilo de mêlée pour les fabrications crues. 10 grammes par litre d'eau pour les sauces (sauce blanche, ficelle Picarde, bouchées à la reine...)
CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

ROUGISSEUR

21.45 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 20.80 €
Prix/3 : 20.40 €

Poudre rouge rosée, contenant du carmin de cochenille, conservateur et antioxydant. Le rougisseur VDK apporte a une couleur rosée plus soutenue à vos fabrications.

POUR LES SAUCISSES CRUES
pour les saucisses à la coupe ferme et les saucisses à tartiner, ajouter 3 grammes par kilo de mêlée.
POUR LES SAUCISSONS CUITS
2 à 3 grammes par kilo de mêlée. Dosage en plus des quantités habituelles d'épices et de sel. L'utilisation simultanée d'autres additifs est à proscrire.
CONDITIONNEMENT En seau de 2 kg.

ANTIOXYDANT

12.50 €
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 12.15 €
Prix/3 : 11.90 €

Poudre de couleur blanche soluble dans l'eau permettant une conservation considérablement allongée, sans changer le goût de vos produits.

UTILISATION
Additionnez 10 grammes d'antioxydant par litre d'eau froide avec 15 grammes de sel. Immergez ensuite vos boudins blancs, saucisses de Francfort, Starsbourg, vos andouillettes,...
CONDITIONNEMENT En seau de 3 kg.

PASSEZ VOTRE COMMANDE ! N°Azur 0 810 37 42 37

SAUMURE DE TREMPAGE

Poudre soluble sans sel et sans nitrate permettant la réalisation rapide d'une saumure, les épices et arômates qui la composent vous permettront d'obtenir du demi sel au visuel parfait aussi bien cru que cuit.

10.25€
Prix/ht/Kg
Prix/2 : 9.95 €
Prix/3 : 9.75 €

UTILISATION
Mélangez 400 grammes de cette préparation avec 1.5 kg de sel nitrité pour 10 litres d'eau.
CONDITIONNEMENT En seau de 4 kg.

SEL NITRITÉ

Mélange pour la préparation des salaisons, produits de charcuterie et conserves de viande.

0.90€
Prix/ht/Kg

COMPOSITION
Mélange spécial de sel ordinaire et de 0.6% de nitrite de sodium (e250) pour denrées alimentaires, antiagglomérant (e535).
CONDITIONNEMENT En sac de 10 Kg.

ALCOOLS MODIFIÉS

Fabriqués à base d'alcools ou de vins dénaturés par simple adjonction de sel et de poivre pour les destiner à la cuisine ou la fabrication alimentaire.

UTILISATION
pour les fabrications de charcuteries ou comme additif des mêlées, pâtés, ... On ajoute généralement 2 à 3 % du poids en alcool de son choix. Les pâtés s'accomodent bien de vins doux type porto, madère mais le calvados fait aussi merveille dans un pâté de campagne.
CONDITIONNEMENT En bidon de 2 litres.

ARMAGNAC

7.25€
Prix/ht/Litre

CALVADOS

7.60€
Prix/ht/Litre

COGNAC

17.60€
Prix/ht/Litre

PORTO ROUGE

8.20€
Prix/ht/Litre

RHUM

7.70€
Prix/ht/Litre

VDK
spécialiste du goût
depuis 1972

VANDEKERCKHOVE SARL
SIÈGE SOCIAL : ZI DE LA POMME - RUE LOUIS GAY LUSSAC . 31250 REVEL
MAGASIN : PLACE ST HUBERT - VIANDE 416 . 94585 RUNGIS CEDEX

N°Azur 0 810 37 42 37